

**PERANCANGAN INTERIOR
RESTORAN *FRESHGANIC*
DI KOTA GRESIK**

TUGAS AKHIR KARYA



OLEH

BAYU BRAMANTA

NIM. 11150101

**PROGRAM STUDI DESAIN INTERIOR
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN
INSTITUT SENI INDONESIA
SURAKARTA
2017**

**PERANCANGAN INTERIOR
RESTORAN *FRESHGANIC*
DI KOTA GRESIK**

TUGAS AKHIR KARYA

Untuk memenuhi sebagian persyaratan
mencapai derajat Sarjana S-1
Program Studi Desain Interior
Jurusan Desain



**OLEH
BAYU BRAMANTA
NIM. 11150101**

**FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN
INSTITUT SENI INDONESIA
SURAKARTA
2017**

**PENGESAHAN
TUGAS AKHIR KARYA**

**PERANCANGAN INTERIOR
RESTORAN *FRESHGANIC*
DI KOTA GRESIK**

Oleh
BAYU BRAMANTA
NIM. 11150101

Telah diuji dan dipertahankan di hadapan Tim Penguji
pada tanggal 23 Januari 2017

Tim Penguji

Ketua Penguji	: Ir. Tri Prasetyo Utomo, M.Sn
Penguji Bidang I	: Joko Budiwiyanto S.Sn., M.A
Penguji Bidang II	: Ahmad Fajar Ariyanto S.Sn., M.Sn
Penguji/ Pembimbing	: Agung Purnomo S.Sn., M.Sn
Sekretaris Penguji	: Ersnathan Budi Prasetyo S.Sn., M.Sn



Deskripsi karya ini telah diterima sebagai
Salah satu persyaratan memperoleh gelar Sarjana Seni (S.Sn)
pada Institut Seni Indonesia Surakarta

Surakarta, 2 Februari 2017
Dekan Fakultas Seni Rupa dan Desain



Ranang Agung Sugihartono, S.Pd., M.Sn.
NIP. 197111102003121001

HALAMAN PENGESAHAN

Laporan Tugas Akhir Kekarya

PERANCANGAN INTERIOR GEDUNG KESENIAN DI KOTA BLITAR

Disusun oleh :

Nama : Indy Rafia

NIM : 12150107

Telah diuji dan dipertanggungjawabkan di hadapan dewan penguji

Institut Seni Indonesia (ISI) Surakarta

Pada tanggal 25 Januari 2017

Tim Penguji

Ketua	: Ir. Tri Prasetyo Utomo, M.Sn
Sekretaris	: Joko Budiwiyanto, S.Sn., M.A.
Penguji Bidang I	: Sumarno, S.Sn. M.A.
Penguji Bidang II	: Hj. Siti Badriyah, S.Sn., M.Hum
Pembimbing I	: Raden Ersnathan Budi P. ,S.Sn., M.Sn.
Pembimbing II	: Putri Sekar Hapsari ,S.Sn., M.A.



Surakarta, 7 Februari 2017
Dekan Fakultas Seni Rupa dan Desain

Ranang Agung Sugihartono, S.Pd., M.Sn.
NIP.197111102003121001



ABSTRAK

**PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN *FRESHGANIC*
DI KOTA GRESIK (Bayu Bramanta, 2016, xxiv dan 229 Halaman).
Tugas Akhir Karya S-1 Program Studi Desain Interior, Jurusan Desain,
Fakultas Seni Rupa dan Desain, Institut Seni Indonesia Surakarta.**

Keberadaan restoran maupun pusat kuliner di Kota Gresik kini semakin berkembang pesat. Perkembangan restoran maupun pusat kuliner dapat menimbulkan persaingan bisnis. Sejalan dengan hal tersebut, para pemilik restoran maupun pusat kuliner berlomba-lomba menarik perhatian konsumen dengan berbagai cara, antara lain mengedepankan kelezatan dan kekhasan hidangan, memberikan pelayanan terbaik dan fasilitas yang menarik. Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik merupakan sebuah perancangan tempat yang menjual hidangan dan bahan pangan organik. Kata *Freshganic* merupakan penggabungan dari dua kata yaitu *fresh* dan *organic*. *Fresh* yang berarti segar. Sedangkan *organic* adalah istilah pelabelan yang menyatakan bahwa suatu produk telah diproduksi sesuai dengan standar produksi organik tanpa bahan kimia dan disertifikasi oleh otoritas atau lembaga sertifikasi resmi. Perancangan ini disuguhkan dengan upaya memberi alternatif makanan sehat yang kaya nutrisi. Restoran *Freshganic* terdapat fasilitas yang menjual bahan-bahan organik pada area penjualan bahan pangan organik yang masih satu bangunan dengan restoran. Restoran *Freshganic* mengusung konsep lokal kontemporer. Kata lokal diimplementasikan pada perancangan restoran dengan merepresentasikan lokalitas Kota Gresik. Hal ini sebagai wujud apresiasi terhadap lokalitas Kota Gresik untuk diperkenalkan kepada masyarakat dalam dan luar Kota Gresik. Sementara kata kontemporer merujuk pada sebuah desain yang lebih interaktif, inovatif, dan modern. Oleh karena itu, Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik dinilai penting guna memberikan inovasi kuliner di Kota Gresik.

Kata kunci: Interior, Restoran, *Freshganic*, Lokal Kontemporer.

MOTTO

“Kebahagiaan selalu terasa kecil saat kita mendapatkannya. Namun, coba biarkan kebahagiaan tersebut berlalu begitu saja, Anda akan merasakan seberapa besar dan berharganya kebahagiaan itu.”

- Maxim Gorky-

“Waktu lebih berharga daripada uang. Anda bisa meraih uang lebih, tetapi Anda tidak bisa meraih tambahan waktu.”

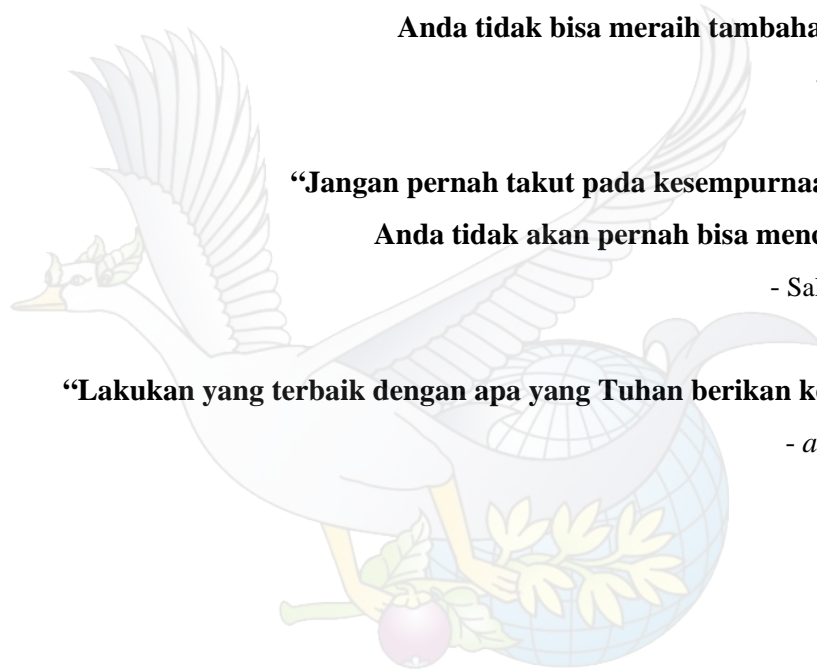
- Jim Rohn-

“Jangan pernah takut pada kesempurnaan, karena Anda tidak akan pernah bisa mencapainya.”

- Salvador Dali-

“Lakukan yang terbaik dengan apa yang Tuhan berikan kepadamu”

- anonymous-



PERSEMBAHAN

Karya ini penulis persembahkan kepada,
Kedua Orang tua dan semua orang yang selama ini membimbing saya
untuk menuju kesuksesan.



KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji syukur kepada Allah SWT, yang telah memberikan limpahan rahmat, hidayah, serta ridhoNya, sehingga penulis mampu menyusun dan menyelesaikan Tugas Akhir Karya dengan judul “Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik.” guna memperoleh gelar sarjana.

Restoran dan pusat kuliner semakin berkembang pesat di Kota Gresik. Kota Gresik yang sebagian besar masyarakatnya menyukai kuliner sangat menginginkan tempat-tempat kuliner yang baru salah satunya restoran. Keberadaan restoran di Kota Gresik dirasa masih kurang dalam memberikan fasilitas yang menarik, hingga mengusung desain interior restoran yang unik. Selain dari segi desain interiornya, restoran yang mengusung konsep penjualan dan memberikan nilai edukasi terhadap bahan pangan organik dirasa perlu keberadannya untuk memberikan sentuhan hidangan yang berbeda pada bisnis kuliner di Kota Gresik. Dari hal tersebutlah laporan Tugas Akhir dengan judul “Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik.” penulis persembahkan.

Proses penyusunan laporan tidak akan berjalan lancar sesuai rencana apabila tidak mendapat dukungan serta bantuan dari orang-orang yang telah berada di sekitar penulis, sehingga mampu menyelesaikan penyusunan laporan Tugas Akhir ini dengan baik. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Agung Purnomo, S.Sn., M.Sn, selaku Pembimbing Tugas Akhir penulis, yang selalu meluangkan waktunya dalam memberikan ilmu, bimbingan, dan motivasi untuk penulis selama ini.
2. Dra. Hj. Sunarmi, M.Hum selaku Penasehat Akademik penulis, yang selalu memberikan nasihat, motivasi, perhatian selama ini kepada penulis.
3. Ir. Tri Prasetyo Utomo M.Sn selaku ketua penguji, Joko Budiwiyanto S.Sn., M.A selaku penguji I, Ahmad Fajar Ariyanto S.Sn., M.Sn selaku penguji bidang II, Ersnathan Budi Prasetyo S.Sn., M.Sn selaku sekretaris penguji, yang telah memberikan kritik dan saran. Sehingga karya penulis dapat menjadi lebih baik.
4. Ranang Agung Sugihartono, S.Pd., M.Sn, selaku Dekan Fakultas Seni Rupa dan Desain Institut Seni Indonesia Surakarta.
5. Mukani, Mariana, Citra Ranny Pamella, David Ariyanto, Alya Zahfira, yang selalu memberikan motivasi, perhatian serta doa yang tiada henti-hentinya sehingga penulis dapat meraih apa yang penulis cita-citakan.
6. Alfio Ridho, Wahyu, Yulian, Ekik, dan Mas Mahrus, Yuansa, Mas Akksa, Anis, Toni, Yopi, Krishna, Irva, Khariz (ony), Rama, Eri, Bintang yang telah membantu dan memberikan semangat penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir.
7. Pak Nardi, Mbak ani, Penjaga keamanan kampus yang telah melayani administrasi dan membantu menyediakan sarana dan prasarana penulis.
8. Dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah mendukung penulis sehingga laporan ini dapat diselesaikan tepat waktu.

Penulis selalu mendoakan segala kebaikan dan keikhlasan dari segenap pihak tersebut senantiasa mendapatkan berkat dan rahmat yang melimpah dari Tuhan Yang Maha Esa.

Dalam menyusun laporan Tugas Akhir ini, penulis merasa masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran untuk memperbaiki laporan ini. Penulis berharap bahwa laporan ini dapat bermanfaat dan menjadi sesuatu hal yang baru serta menarik bagi pembaca.

Surakarta, 12 Agustus 2016

Penulis



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN	iii
ABSTRAK	iv
MOTTO	v
PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR TABEL	xx
DAFTAR SKEMA	xxiv

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah dan Batasan Ruang Lingkup Perancangan	6
1. Rumusan Masalah	6
2. Batasan Ruang Lingkup Perancangan	6
C. Tujuan dan Manfaat Perancangan	8
1. Tujuan	8
2. Manfaat	8
D. Sasaran Perancangan Desain	10
E. Originalitas Karya	10

F. Sistematika Penulisan.....	11
-------------------------------	----

BAB II KERANGKA PIKIR PEMECAHAN DESAIN

A. Pendekatan Desain.....	12
1. Pendekatan Tema.....	13
a. Konsep Tema Lokalitas.....	14
b. Konsep Gaya Kontemporer.....	17
c. Konsep Warna.....	19
2. Pendekatan Fungsi	20
3. Pendekatan Teknis.....	23
a. <i>Urban Cultivator</i>	24
b. Meja Interaktif	28
c. Menu layar Interaktif.....	32
4. Pendekatan Ergonomi	33
B. Ide Perancangan.....	43
1. Unsur Pembentuk Ruang	43
2. Unsur Pengisi Ruang	47
3. Unsur Pengkondisian Ruang	50
C. Tinjauan Restoran	54
1. Pengertian Restoran	54
2. Jenis Restoran	54
3. Jenis-Jenis Pelayanan	55
4. Sistem Pengelolaan dan Penyajian	58
5. Jenis Kegiatan Restoran	61

6. Sistem Manajemen Restoran	61
------------------------------------	----

BAB III PROSES DESAIN DAN METODE DESAIN

A. Tahapan Proses Desain.....	64
B. Analisis Alternatif Desain Terpilih.....	66
1. Pengertian Judul.....	67
2. Denah Lokasi.....	71
3. Struktur Organisasi.....	72
4. Sistem Operasional	78
5. Pola Aktivitas	79
6. Kebutuhan Ruang dan Perabot.....	82
7. Besaran Ruang.....	84
8. Organisasi Ruang	92
9. Hubungan Antar Ruang.....	94
10. <i>Grouping Zoning</i>	95
11. Sirkulasi	99
12. Tata Ruang	104
13. Rencana Layout.....	105
14. Unsur Pembentuk Ruang	119
a. Area Lobi.....	142
b. Area Penjualan Bahan Pangan Organik.....	147
c. Area Makan Publik Lt.1.....	152
d. Area Makan Publik Lt.2	157
e. Area Makan VIP 1	162

f. Area Makan VIP 2	167
g. Ruang Multifungsi	172
h. Area Dapur Utama	177
i. Ruang Menejer	182
j. Ruang Rapat	187
k. Ruang Kerja Staf Kantor	192
l. Toilet	197
15. Unsur Pengisi Ruang	179
16. Tata Kondisi Ruang	196
17. Sistem Keamanan	202
18. Transformasi Ide ke dalam Gambar Kerja	203

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN DESAIN

A. Pengertian Perancangan Interior Restoran <i>Freshganic</i> di Kota Gresik	204
B. Denah Lokasi	205
C. <i>Grouping Zoning</i>	206
D. Sirkulasi	208
E. Denah Perabot	210
F. Pola Lantai	212
G. Pola Plafon	214
H. Desain Ruang	216
1. Area Lobi	216
2. Area Penjualan Bahan Pangan Organik	217

3. Area Makan Publik.....	218
4. Area Makan VIP 1	220
5. Area Makan VIP 2	221
6. Ruang Multifungsi	222
7. Area Dapur Utama	223
8. Ruang Menejer	224
9. Ruang Rapat	225
10. Ruang Kerja Staf Kantor	226
11. Toilet	227

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan	228
B. Saran.....	229

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

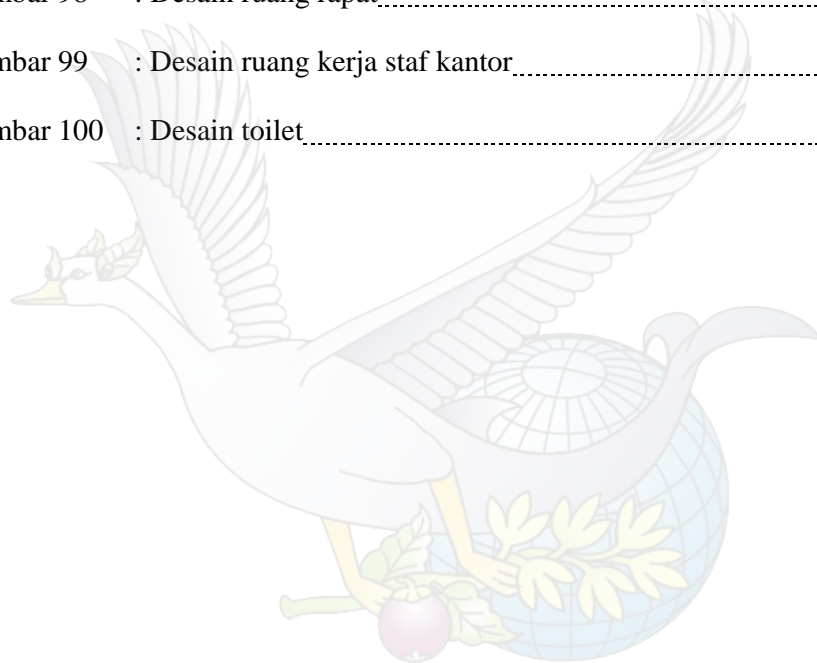
Gambar 01	: Bangunan lama di kota Gresik	14
Gambar 02	: Jajanan pudak khas Kota Gresik.....	16
Gambar 03	: Damar Kurung	16
Gambar 04	: Konsep Warna.....	19
Gambar 05	: Penanaman dengan sistem hidroponik.....	24
Gambar 06	: Media penanaman hidroponik dengan <i>Urban Cultivator</i>	24
Gambar 07	: Biji tanaman <i>Urban Cultivator</i>	25
Gambar 08	: Sistem <i>Urban Cultivator</i>	25
Gambar 09	: Hasil Bahan Pangan Organik.....	25
Gambar 10	: Tahapan cara penanaman tumbuhan	26
Gambar 11	: Tahapan tempat pertumbuhan tanaman	27
Gambar 12	: Meja interaktif.....	28
Gambar 13	: Layar meja interaktif	28
Gambar 14	: Metode pembayaran meja interaktif.....	29
Gambar 15	: Lapisan meja interaktif.....	30
Gambar 16	: Prosesor meja interaktif.....	31
Gambar 17	: Menu layar interaktif.....	32
Gambar 18	: Dimensi area resepsionis.....	34
Gambar 19	: Dimensi meja makan 6 orang	34
Gambar 20	: Dimensi meja makan bundar 4 orang.....	35
Gambar 21	: Dimensi meja makan bundar 8 orang	35
Gambar 22	: Dimensi jarak meja makan	36

Gambar 23	: Dimensi meja konter.....	36
Gambar 24	: Dimensi tempat duduk panjang.....	37
Gambar 25	: Dimensi sirkulasi area makan.....	37
Gambar 26	: Dimensi perabot dapur.....	38
Gambar 27	: Dimensi meja kantor.....	39
Gambar 28	: Dimensi rak dokumen kantor.....	39
Gambar 29	: Dimensi meja pelayanan dan penjualan.....	40
Gambar 30	: Dimensi area penjualan bahan pangan organik.....	40
Gambar 31	: Dimensi rak penjualan bahan pangan organik.....	41
Gambar 32	: Dimensi lavatory.....	41
Gambar 33	: Dimensi urinal.....	42
Gambar 34	: Material lantai.....	44
Gambar 35	: Material dinding.....	45
Gambar 36	: Desain instalasi panel jendela.....	45
Gambar 37	: Desain panel tanaman sintetis.....	46
Gambar 38	: Material plafon.....	46
Gambar 39	: Desain kursi makan 1.....	47
Gambar 40	: Desain kursi makan 2.....	48
Gambar 41	: Desain kursi tinggi.....	48
Gambar 42	: Desain meja makan	49
Gambar 43	: Pencahayaan alami.....	50
Gambar 44	: Desain lampu gantung.....	51
Gambar 45	: CCTV (<i>Close Circuit Television</i>)	53

Gambar 46	: <i>Fire Alarm</i>	53
Gambar 47	: Denah lokasi	71
Gambar 48	: <i>Grouping</i> dan <i>zoning</i> lt. 1 alternatif 1	96
Gambar 49	: <i>Grouping</i> dan <i>zoning</i> lt. 2 alternatif 1	96
Gambar 50	: <i>Grouping</i> dan <i>zoning</i> lt. 1 alternatif 2	97
Gambar 51	: <i>Grouping</i> dan <i>zoning</i> lt. 2 alternatif 2	97
Gambar 52	: Sirkulasi lt. 1	103
Gambar 53	: Sirkulasi lt. 2	103
Gambar 54	: Tata ruang awal lt. 1	104
Gambar 55	: Tata ruang awal lt. 2	105
Gambar 56	: Denah lt. 1 alternatif 1	106
Gambar 57	: Denah lt. 2 alternatif 1	106
Gambar 58	: Denah lt. 1 alternatif 2	107
Gambar 59	: Denah lt. 2 alternatif 2	107
Gambar 60	: Area lobi	109
Gambar 61	: Area penjualan bahan pangan organik	110
Gambar 62	: Area makan publik lt. 1	111
Gambar 63	: Ruang makan VIP	112
Gambar 64	: Ruang multifungsi	113
Gambar 65	: Ruang makan publik lt. 2	114
Gambar 66	: Dapur utama	115
Gambar 67	: Dapur lt. 2	115
Gambar 68	: Penunjang dapur	116

Gambar 69	: Area penyortiran barang dan bahan	116
Gambar 70	: Area transisi staf	117
Gambar 71	: Area kantor.....	117
Gambar 72	: Area servis lt. 1.....	118
Gambar 73	: Area servis lt. 2.....	118
Gambar 74	: Pencahayaan alami depan bangunan	196
Gambar 75	: Pencahayaan alami belakang bangunan	197
Gambar 76	: Pencahayaan alami sisi kanan bangunan	197
Gambar 77	: Pencahayaan alami sisi kiri bangunan	197
Gambar 78	: Denah lokasi	205
Gambar 79	: <i>Grouping zoning</i> lt. 1.....	206
Gambar 80	: <i>Grouping zoning</i> lt. 2.....	207
Gambar 81	: Sirkulasi lt. 1.....	208
Gambar 82	: Sirkulasi lt. 2.....	209
Gambar 83	: Rencana layout lt. 1.....	210
Gambar 84	: Rencana layout lt. 2.....	211
Gambar 85	: Rencana lantai lt. 1.....	212
Gambar 86	: Rencana lantai lt. 2.....	213
Gambar 87	: Rencana plafon lt. 1.....	214
Gambar 88	: Rencana plafon lt. 2.....	215
Gambar 89	: Desain area lobi.....	216
Gambar 90	: Desain area penjualan bahan pangan organik.....	217
Gambar 91	: Desain area makan publik lt. 1.....	218

Gambar 92	: Desain area makan publik lt. 2.....	219
Gambar 93	: Desain ruang makan VIP 1.....	220
Gambar 94	: Desain ruang makan VIP 2.....	221
Gambar 95	: Desain ruang multifungsi.....	222
Gambar 96	: Desain area dapur utama.....	223
Gambar 97	: Desain ruang menejer.....	224
Gambar 98	: Desain ruang rapat.....	225
Gambar 99	: Desain ruang kerja staf kantor.....	226
Gambar 100	: Desain toilet.....	227



DAFTAR TABEL

Tabel 01	: Pembagian area lobi.....	21
Tabel 02	: Pembagian area restoran.....	22
Tabel 03	: Pembagian area penjualan bahan pangan organik.....	22
Tabel 04	: Pembagian area kantor.....	23
Tabel 05	: Pembagian area servis.....	23
Tabel 06	: Daftar menu restoran <i>freshganic</i>	69
Tabel 07	: Daftar bahan pangan.....	70
Tabel 08	: Tugas pengelola restoran	74
Tabel 09	: Sistem operasional	78
Tabel 10	: Kebutuhan ruang dan perabot	82
Tabel 11	: Massa bangunan	84
Tabel 12	: Besaran ruang	85
Tabel 13	: Bentuk organisasi ruang	92
Tabel 14	: Indikator keterangan hubungan antarruang	94
Tabel 15	: Kelompok <i>grouping</i> dan <i>zoning</i>	95
Tabel 16	: Klasifikasi <i>grouping</i> dan <i>zoning</i>	98
Tabel 17	: Indikator penilaian <i>grouping</i> dan <i>zoning</i>	98
Tabel 18	: Pola sirkulasi	100
Tabel 19	: Keterangan pola sirkulasi	102
Tabel 20	: Indikator penilaian rencana layout	108

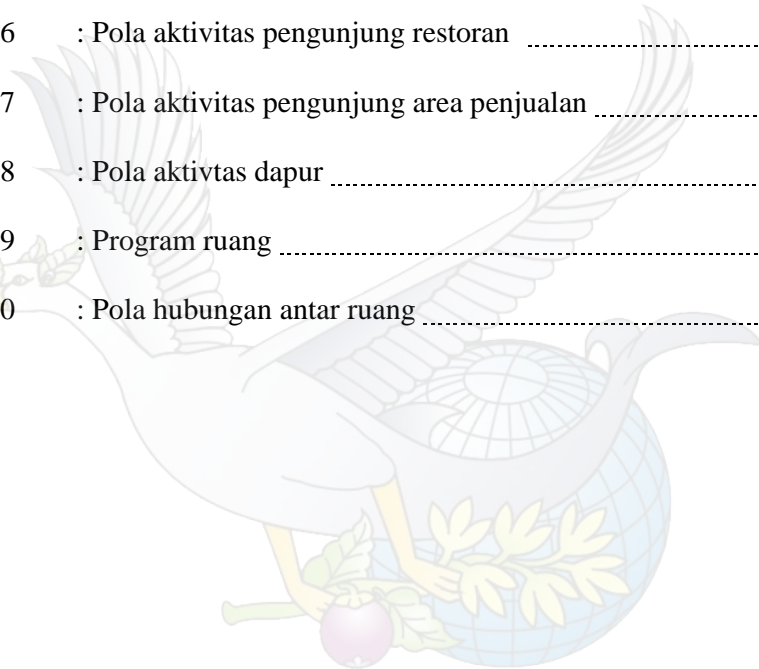
Tabel 21	: Analisis karakteristik lobi	119
Tabel 22	: Analisis desain lantai area lobi	120
Tabel 23	: Analisis desain plafon area lobi	121
Tabel 24	: Analisis dinding area lobi	122
Tabel 25	: Analisis karakteristik area penjualan	124
Tabel 26	: Analisis desain lantai area penjualan	125
Tabel 27	: Analisis desain plafon area penjualan	126
Tabel 28	: Analisis desain dinding area penjualan	127
Tabel 29	: Analisis karakteristik area makan publik Lt.1	129
Tabel 30	: Analisis desain lantai area makan publik Lt.1	130
Tabel 31	: Analisis desain plafon area makan publik Lt.1	131
Tabel 32	: Analisis desain dinding area makan publik Lt.1	132
Tabel 33	: Analisis karakteristik area makan publik Lt.2	134
Tabel 34	: Analisis desain lantai area makan publik Lt.2	135
Tabel 35	: Analisis desain plafon area makan publik Lt.2	136
Tabel 36	: Analisis desain dinding area makan publik Lt.2	137
Tabel 37	: Analisis karakteristik area makan VIP 1	139
Tabel 38	: Analisis desain lantai area makan VIP 1	140
Tabel 39	: Analisis desain plafon area makan VIP 1	141
Tabel 40	: Analisis desain dinding area makan VIP 1	142
Tabel 41	: Analisis karakteristik area makan VIP 2	144
Tabel 42	: Analisis desain lantai area makan VIP 2	145
Tabel 43	: Analisis desain plafon area makan VIP 2	146

Tabel 44	: Analisis desain dinding area makan VIP 2	147
Tabel 45	: Analisis karakteristik area multifungsi	149
Tabel 46	: Analisis desain lantai area multifungsi	150
Tabel 47	: Analisis desain plafon area multifungsi	151
Tabel 48	: Analisis desain dinding area multifungsi	152
Tabel 49	: Analisis karakteristik dapur utama.....	154
Tabel 50	: Analisis desain lantai dapur utama	155
Tabel 51	: Analisis desain plafon dapur utama	156
Tabel 52	: Analisis desain dinding area dapur utama.....	157
Tabel 53	: Analisis karakteristik ruang menejer.....	159
Tabel 54	: Analisis desain lantai ruang menejer.....	160
Tabel 55	: Analisis desain plafon ruang menejer	161
Tabel 56	: Analisis desain dinding ruang menejer.....	162
Tabel 57	: Analisis karakteristik ruang rapat	164
Tabel 58	: Analisis desain lantai ruang rapat.....	165
Tabel 59	: Analisis desain plafon ruang rapat	166
Tabel 60	: Analisis desain dinding ruang rapat.....	167
Tabel 61	: Analisis karakteristik ruang kerja staf kantor	169
Tabel 62	: Analisis desain lantai ruang kerja staf kantor	170
Tabel 63	: Analisis desain plafon ruang kerja staf kantor	171
Tabel 64	: Analisis desain dinding ruang kerja staf kantor	172
Tabel 65	: Analisis karakteristik toilet	174
Tabel 66	: Analisis desain lantai toilet	175

Tabel 67	: Analisis desain plafon toilet	176
Tabel 68	: Analisis desain dinding toilet	177
Tabel 69	: Analisis desain perabot lobi	179
Tabel 70	: Analisis desain perabot area penjualan	180
Tabel 71	: Analisis desain perabot area makan publik	181
Tabel 72	: Analisis desain perabot area makan VIP 1	187
Tabel 73	: Analisis desain perabot area makan VIP 2	188
Tabel 74	: Analisis desain perabot ruang multifungsi	189
Tabel 75	: Analisis desain perabot ruang menejer	190
Tabel 76	: Analisis desain perabot ruang rapat	192
Tabel 77	: Analisis desain perabot ruang kerja staf kantor	194
Tabel 78	: Spesifikasi lampu	198
Tabel 79	: Identifikasi lampu ruang	199
Tabel 80	: Spesifikasi penghawaan	200
Tabel 81	: Identifikasi kondisi penghawaan ruang	200
Tabel 82	: Spesifikasi akustik	201
Tabel 83	: Identifikasi akustik ruang	201
Tabel 84	: Spesifikasi alat keamanan	202

DAFTAR SKEMA

Skema 01	: Tahapan proses desain	65
Skema 02	: Struktur organisasi restoran	73
Skema 03	: Struktur organisasi restoran <i>Freshganic</i>	74
Skema 04	: Pola aktivitas pengelola (staf kantor)	79
Skema 05	: Pola aktivitas pengelola (staf pelayan)	79
Skema 06	: Pola aktivitas pengunjung restoran	80
Skema 07	: Pola aktivitas pengunjung area penjualan	80
Skema 08	: Pola aktivitas dapur	81
Skema 09	: Program ruang	93
Skema 10	: Pola hubungan antar ruang	94



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kehidupan merupakan karunia Tuhan yang paling berharga. Manusia harus mensyukuri karunia Tuhan dengan menjaga dan merawat diri agar mendapatkan hidup yang sehat. Sehat dalam arti segala hal yang kita kerjakan memberikan hasil yang baik dan positif. Hidup sehat mencerminkan hidup dengan fisik, psikologi, lingkungan dan finansial yang cukup dan baik. Gaya hidup sehat dapat dengan menjaga kebiasaan pola makan, pikiran, dan lingkungan yang sehat. Salah satu contoh sederhana gaya hidup sehat adalah dengan pintar memilih kebutuhan pangan.

Kebutuhan pangan adalah kebutuhan terhadap sesuatu yang berasal dari sumber hayati, hewani, dan air.

Pangan diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, serta bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan-minuman.¹

Semakin tingginya kesadaran masyarakat akan kesehatan, maka menu yang sehat, banyak gizi, dan rendah penyakit, banyak diminati masyarakat. Hidup sehat membuat masyarakat mulai beralih pada bahan pangan tanpa zat kimia yang biasa dikenal dengan pangan organik.

¹ Retno Indrati dan Murdijati Gardjito, *Pendidikan Konsumsi Pangan Aspek Pengolahan dan Keamanan*, (Jakarta: Kencana, 2014), hal. 1

Pangan organik adalah sesuatu yang berasal dari suatu lahan pertanian organik yang menerapkan praktik-praktik pengelolaan yang bertujuan untuk memelihara ekosistem dalam mencapai produktivitas yang berkelanjutan dan melakukan pengendalian gulma, hama dan penyakit, melalui berbagai cara seperti daur ulang sisa-sisa tumbuhan dan ternak, seleksi dan pergiliran tanaman, pengelolaan air, pengolahan lahan dan penanaman serta penggunaan bahan hayati.²

Kualitas pertumbuhan tanaman pada lahan pertanian organik dipengaruhi oleh beberapa faktor, salah satunya adalah tanah. Tanah merupakan sumber daya alam yang penting bagi makhluk hidup. Tanah yang subur adalah tanah yang dapat mendukung pertumbuhan tanaman, sehingga hewan maupun manusia yang bergantung pada pertumbuhan tanaman dapat tumbuh dan berkembang secara optimal. Keberadaan tanah di bumi sering diabaikan oleh manusia dengan semakin maraknya pembangunan, sehingga tanah tidak berfungsi lagi sebagaimana mestinya. Akibatnya, tanah menjadi gersang dan dapat menimbulkan berbagai bencana sehingga tidak terjaga kesuburannya. Tingkat kesuburan tanah di Indonesia berbeda-beda satu daerah dengan daerah lainnya. Kondisi ini dipengaruhi oleh letak geografis tiap-tiap daerah, salah satu contohnya adalah Kota Gresik. Sebagian besar wilayah Kota Gresik memiliki tanah yang tandus dan perbukitan kapur.

Kota Gresik memiliki letak geografis dengan luas wilayah 1.191,25 km². Adapun batas wilayah Kota Gresik di sebelah utara adalah laut Jawa, sebelah timur berbatasan dengan Kota Surabaya, sebelah selatan berbatasan dengan Kota

² Suryaningrum Sulistiani, *Thesis*, Sistem dan Sertifikasi Pangan Organik pada Komoditas Beras Merah di Agribisnis Gasol Pertanian Organik, (Semarang: UNDIP, 2012), hal. 17

Sidoarjo dan Mojokerto, sementara sebelah barat merupakan Kota Lamongan.³ Dengan melihat kondisi geografis Kota Gresik, menyebabkan sebagian besar masyarakat Kota Gresik sulit mendapatkan bahan pangan yang segar dengan kualitas baik. Hal tersebut diakibatkan minimnya kesuburan tanah di Kota Gresik dengan lebih banyaknya perbukitan kapur daripada lahan hijau untuk penanaman. Oleh karena itu, diperlukan adanya bahan pangan yang diproduksi melalui media pengganti tanah yaitu sistem penanaman hidroponik.

Hidroponik (*soilless culture*) adalah istilah yang digunakan untuk menjelaskan tentang cara bercocok tanam tanpa menggunakan tanah sebagai media tanam yang umumnya juga disebut “berkebun tanpa tanah”, termasuk bercocok tanam dalam pot atau wadah lain yang menggunakan air atau bahan lainnya seperti kerikil, pasir kali, pecahan genting, gabus putih, dan pupuk organik.⁴

Keberadaan bahan pangan melalui sistem penanaman hidroponik dapat mempengaruhi kebiasaan masyarakat Kota Gresik untuk lebih memahami perilaku hidup bersih dan sehat.

Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) di masing-masing rumah tangga pada tahun 2009 di Kota Gresik. Rumah tangga yang dipantau tentang PHBS sebanyak 10.777 rumah, dari 10.777 rumah tersebut yang ber PHBS baru 3.617 rumah (33,56 %) dari target 65 % Sedangkan ditahun 2010 ini jumlah rumah tangga yang dipantau 21.960 rumah tangga dan yang berperilaku hidup bersih dan sehat 11.816 (53,81%) dari target 65%. Jika dibandingkan cakupan rumah yang sudah melakukan PHBS dari tahun 2009 dibanding tahun 2010 mengalami kenaikan tetapi masih dibawah target.⁵

Cakupan rumah tangga sehat akan meningkat dengan keterlibatan dari masyarakat dan fasilitas. Hal tersebut dapat diwujudkan dengan memberikan sebuah alternatif tempat, penjualan hidangan bahan pangan organik dapat

³ *Profil Kota Gresik* (Gresik: Pemerintah Kota Gresik, 2010), hal. 2

⁴ Lingga dan Marsono, *Petunjuk Penggunaan Pupuk*, (Jakarta: Redaksi Agromedia, 2004)

⁵ Dinas Kesehatan, *Profil Kesehatan Kota Gresik* (Gresik: Pemkot Gresik, 2010), hal. 3

diwujudkan melalui sebuah restoran yang menyajikan masakan berbahan organik, bersih, sehat, dan kaya nutrisi.

Restoran adalah suatu industri yang tak terbatas, yaitu industri yang melayani makanan dan minuman kepada semua orang yang jauh dari rumahnya, maupun yang dekat dari rumahnya.⁶ Seiring perkembangan zaman, fungsi restoran yang awalnya untuk menikmati makanan dan minuman, kini dapat digunakan untuk kegiatan lainnya seperti mengerjakan tugas, rapat, bahkan untuk berbincang-bincang dalam waktu yang cukup lama. Keberadaan restoran maupun pusat kuliner di Kota Gresik kini semakin berkembang pesat. Perkembangan restoran maupun pusat kuliner dapat menimbulkan persaingan bisnis. Sejalan dengan hal tersebut, para pemilik restoran maupun pusat kuliner berlomba-lomba menarik perhatian konsumen dengan berbagai cara, antara lain mengedepankan kelezatan dan kekhasan hidangan, memberikan pelayanan terbaik, memberikan fasilitas yang menarik, hingga mengusung desain interior restoran yang unik.

Desain interior adalah perancangan, penyusunan tata ruang, dan pendesainan ruang interior dalam bangunan.⁷ Pengertian lain menjelaskan bahwa desain interior adalah karya seni yang mengungkapkan dengan jelas dan tepat dari satu masa melalui media ruang.⁸

Sejalan dengan hal tersebut, desain interior dapat pula menciptakan suatu lingkungan fisik, non fisik, serta elemen-elemen pendukungnya sehingga mampu membuat keamanan dan kenyamanan bagi pengguna yang berada di dalam restoran.

⁶ Abdul Rachman Arief, *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*, (Yogyakarta: Graha Ilmu 2005), hal 31

⁷ Francis D.K Ching, *Desain Interior dengan Ilustrasi (Edisi Kedua)*, (Jakarta: Erlangga 2011), hal. 36

⁸ Pamudji Suptandar, *Desain Interior*, (Jakarta: Djambatan, 1999), hal. 11

Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik merupakan sebuah tempat komersil yang menjual hidangan dan bahan pangan organik. Restoran *Freshganic* menempatkan bahan pangan organik melalui media tanam dengan sistem hidroponik. Kata *Freshganic* merupakan penggabungan dari dua kata yaitu *fresh* dan *organic*. *Fresh* yang berarti segar. Sedangkan *organic* adalah istilah pelabelan yang menyatakan bahwa suatu produk telah diproduksi sesuai dengan standar produksi organik tanpa bahan kimia dan disertifikasi oleh otoritas atau lembaga sertifikasi resmi.⁹

Restoran *Freshganic* mengusung konsep lokal kontemporer. Kata lokal diimplementasikan pada perancangan restoran dengan merepresentasikan lokalitas Kota Gresik. Kebudayaan di Kota Gresik banyak ragamnya, baik berupa arsitektur, tradisi, serta kesenian asli Kota Gresik. Hal ini sebagai wujud apresiasi terhadap lokalitas Kota Gresik untuk diperkenalkan kepada masyarakat dalam dan luar Kota Gresik. Sementara kata kontemporer merujuk pada sebuah desain yang lebih interaktif, inovatif, dan modern. Oleh karena itu, Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik dinilai penting guna memberikan inovasi kuliner di Kota Gresik.

⁹ Henny Mayrowani, *Jurnal Pengembangan Pertanian Organik di Indonesia*. Vol. 30 No.2, 2012, hal. 92

B. Rumusan Masalah dan Batasan Ruang Lingkup Perancangan

Berdasarkan uraian latar belakang masalah di atas dapat ditentukan rumusan masalah dan batasan ruang lingkup perancangan.

1. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah di atas dapat ditentukan rumusan masalah dalam Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik sebagai berikut:

- a. Bagaimana merancang interior restoran *Freshganic* di Kota Gresik yang dapat menarik minat pengunjung serta mampu memenuhi kebutuhan pengunjung dan pengelola dengan aman dan nyaman?
- b. Bagaimana merancang interior restoran *Freshganic* di Kota Gresik yang mengusung konsep dengan tema lokalitas kota Gresik dan diwujudkan dalam gaya kontemporer?

2. Batasan Ruang Lingkup Perancangan

Batasan ruang lingkup perancangan ini berdasarkan pada aktivitas pelayanan, pengolahan, penjualan, dan servis.

a. Area lobi

Area ini sebagai pusat informasi restoran secara keseluruhan bagi para pengunjung. Pada area lobi terdapat resepsionis dan kasir.

b. Area restoran

Area restoran berfungsi untuk menikmati makanan dan minuman. Pada area restoran terdapat area makan yang terbagi menjadi tiga, yaitu ruang makan *VIP (Very Important Person)* dan area makan publik, dan ruang multifungsi

c. Area penjualan bahan pangan organik

Area ini difungsikan untuk menjual bahan pangan organik yang dapat diambil sendiri oleh pengunjung. Proses pengolahan sampai pengemasan dapat dilihat langsung oleh pengunjung.

d. Area kantor

Area ini berfungsi untuk menerima informasi dalam bentuk surat, panggilan, pesanan, laporan serta penyimpanan data-data maupun arsip yang difungsikan untuk kebutuhan rapat bagi pengelola restoran. Area kantor ini mengutamakan efisiensi, produktivitas, keamanan, dan kenyamanan bagi staf dalam bekerja.

e. Area Servis

Area servis memberikan fasilitas untuk pengelola dan pengunjung seperti toilet staf dan pengunjung, musala staf dan pengunjung, serta ruang laktasi.

C. Tujuan dan Manfaat Perancangan

Tujuan dan manfaat Perancangan Desain Restoran *Freshganic* di Kota Gresik, sebagai berikut:

1. Tujuan

Tujuan dari Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik.

- a. Untuk mewujudkan interior restoran *Freshganic* di Kota Gresik yang dapat menarik minat pengunjung serta mampu memenuhi kebutuhan pengunjung maupun pengelola dengan aman dan nyaman.
- b. Untuk mewujudkan interior restoran *Freshganic* di Kota Gresik yang mengusung konsep dengan tema lokalitas dan diwujudkan dalam gaya kontemporer.

2. Manfaat

Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik diharapkan dapat bermanfaat bagi penulis / desainer, institusi, pemerintah Kota Gresik, dan masyarakat.

a. Penulis / Desainer

Mengembangkan ide dan gagasan untuk merancang suatu desain interior yang dapat memenuhi kebutuhan pengguna dan fungsi dari

fasilitas yang ada. Penulis juga mendapatkan pengalaman untuk memecahkan beragam masalah yang ditemui dalam Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik dengan menerapkan ide, gagasan, serta analisis yang dibutuhkan.

b. Institusi

Diharapkan karya ini dapat mengenalkan salah satu perkembangan desain interior dalam dunia akademis dan menambah bahan referensi.

c. Pemerintah Kota Gresik

Diharapkan mampu memberikan alternatif solusi bagi pengembangan restoran maupun pusat kuliner disertai sarana yang dapat mengutamakan nilai-nilai kesehatan dan kebudayaan dalam perancangan restoran sehingga mampu menggerakkan sektor perekonomian kota Gresik.

d. Masyarakat

Memberikan alternatif baru mengenai sebuah desain interior restoran yang memenuhi standar dan fungsi pelengkap lainnya. Hal tersebut diharapkan mampu memberikan wawasan gaya hidup sehat dari cara memilih jenis makanan.

D. Sasaran Perancangan Desain

Sasaran Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik adalah masyarakat umum. Secara khusus, pada masyarakat yang mempunyai ketertarikan dan menginginkan makanan organik, masyarakat yang peduli terhadap pentingnya makanan sehat, masyarakat pecinta makanan sehat, dan masyarakat yang belum mengerti tentang manfaat makanan dari bahan pangan organik.

E. Originalitas Karya

Berdasarkan data yang ditemukan dari proses pencarian literatur di internet didapatkan dua karya mengenai pemilihan perancangan restoran organik, yaitu:

Pertama, tugas akhir desain produk, FTSP-ITS yang disusun oleh Choirina Adhaditya yang berjudul *Perancangan Desain Interior Restoran Organik The Naturally dengan Nuansa Taman Gantung Babylonia pada Atap Gedung Blue Eyes*. Pada restoran organik rancangan Choirina Adhaditya menampilkan konsep *sky dining* dengan tema taman gantung Babylonia. Sejalan dengan hal tersebut, perancangan restoran organik ini terletak di Pulau Bali.

Kedua, tugas akhir perancangan arsitektur yang disusun oleh Christien Amelia berjudul *Fasilitas Wisata Pangan Organik di Surabaya* pada tahun 2008. Pada perancangannya, Christien Amelia merancang sebuah fasilitas publik yang mampu berfungsi sebagai sarana edukasi dan pengenalan pangan organik kepada

masyarakat. Perancangan ini berfokus pada penataan vegetasi, gubahan massa arsitektur, dan utilitas bangunan.

Terkait dengan kedua karya tersebut, originalitas karya tugas akhir Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik pada lingkup kerja desain interior yang mengusung konsep dengan tema lokalitas Kota Gresik dan diwujudkan dalam gaya kontemporer dapat dipertanggungjawabkan keaslian karyanya karena belum pernah dilakukan oleh penulis lain.

F. Sistematika Penulisan

Penulisan laporan karya tugas akhir ini terdiri dari lima bab. Masing-masing bab dibagi ke dalam sub-bab dengan penulisan sebagai berikut:

BAB I Pendahuluan berisi latar belakang masalah, rumusan masalah dan batasan ruang lingkup perancangan, tujuan dan manfaat perancangan, sasaran perancangan desain, serta originalitas karya.

BAB II Kerangka Pikir Pemecahan Desain yang berisi pendekatan pemecahan desain dan ide perancangan.

BAB III Proses Desain berisi tahapan proses desain dan analisis alternatif desain terpilih.

BAB IV Hasil dan Pembahasan Desain

BAB V Penutup berisi kesimpulan dan saran.

BAB II

KERANGKA PIKIR PEMECAHAN DESAIN

A. Pendekatan Desain

Desainer interior harus mampu menyelesaikan permasalahan yang ditemukan saat pengumpulan data untuk dapat mengakomodasi kebutuhan pengguna sehingga merasa aman dan nyaman dalam beraktivitas. Dalam merancang desain interior diperlukan adanya beberapa pendekatan. Pendekatan ini digunakan untuk menganalisis, menemukan alternatif solusi desain, dan menghasilkan desain yang terbaik.

Perancangan desain interior bertujuan untuk memecahkan masalah yang kompleks berkaitan dengan respon manusia terhadap ruang. Konsep perancangan yang tepat diperlukan untuk dapat memecahkan masalah secara utuh dan menyeluruh. Keberhasilan konsep perancangan interior berkaitan pada pendekatan yang dilakukan dalam proses penyusunan.

Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik terdiri dari beberapa area, meliputi lobi, restoran area makan (publik, VIP, multifungsi), area penjualan bahan pangan organik, kantor dan servis. Kelengkapan area tersebut sebagai bentuk pemenuhan untuk menjadi daya tarik tersendiri, baik bagi pengelola restoran maupun bagi pengunjung. Maka dalam perwujudannya diperlukan beberapa pendekatan pemecahan desain, di antaranya sebagai berikut:

1. Pendekatan Tema

Ilmu Estetika adalah suatu ilmu yang mempelajari segala sesuatu yang berkaitan dengan keindahan, mempelajari semua aspek dari apa yang kita sebut keindahan.¹ Keindahan menjadi salah satu unsur yang diperhatikan dalam perancangan desain interior. Sejalan dengan hal tersebut, prinsip desain memiliki makna hakikat penyusunan, pengorganisasian, komposisi dari unsur-unsur budaya. Selain itu, komposisi estetik juga diperlukan dalam perancangan desain interior yang meliputi: *harmony, contrast, repetition, unity, balance, simplicity, accentuation*, dan *proportion*.² Proses perancangan interior jika dikaitkan dengan pendekatan estetis perlu memperhatikan beberapa kriteria. Kriteria tersebut meliputi:³

- a. Skala yang sesuai dengan fungsi ruang.
- b. Pengelompokan visual, kesatuan dengan variasi.
- c. Pemahaman *figure ground*.
- d. Komposisi tiga dimensi, ritme, harmoni, keseimbangan.
- e. Orientasi cahaya, pemandangan, dan internal fokus yang memadai.
- f. Bentuk warna tekstur dan pola

Berdasarkan kriteria di atas, maka pendekatan estetis menjadi ide perancangan atau gagasan pokok. Pendekatan estetis akan menjadi inspirasi

¹ A.A.M. Djelantik, *Estetika: Sebuah Pengantar* (Jakarta: Masyarakat Seni Pertunjukan Indonesia, 1999), hal. 9.

² Dharsono Sony Kartika, *Pengantar Estetika* (Bandung: Rekayasa Sains, 2004), hal. 100

³ Francis D.K. Ching, *Edisi Kedua Desain Interior dengan Ilustrasi*, (Jakarta: Erlangga, 2011), hal.42.

untuk melakukan desain elemen pada interior restoran, sehingga mampu menjawab permasalahan desain dari sisi keindahan.

Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik mengusung konsep lokal kontemporer. Kata lokal diimplementasikan pada perancangan restoran dengan merepresentasikan lokalitas Kota Gresik. Hal tersebut dilakukan sebagai wujud apresiasi terhadap budaya lokal untuk diperkenalkan kepada masyarakat dalam maupun luar kota Gresik. Kota Gresik saat ini lebih banyak dihuni oleh masyarakat pendatang, sehingga perlu adanya aktivitas untuk mengenalkan lokalitas kota Gresik.

a. Konsep Tema Lokalitas

Tema lokalitas terinspirasi dari objek-objek antara lain, jendela tempo dulu, jajanan pudak, dan damar kurung. Objek-objek tersebut diimplementasikan pada perancangan interior.

1) Bangunan lama kota Gresik



Gambar 01. Bangunan lama di Kota Gresik
(Sumber: <http://www.emakmbolang.com/2015/08/menyusuri-gresik-kota-lama.html>, diakses pada tanggal 25 Februari 2015, pukul. 14.20 WIB).

Kampung Kemasan merupakan salah satu kampung tua/lama yang terletak di sebelah barat alun-alun, yakni di jalan Nyai Ageng Arem-arem Gang III di Kelurahan Pekelingan Kecamatan Gresik. Kampung ini memiliki beberapa keunggulan (potensi) yang membedakan dengan kawasan kota lama yang lain. Potensi-potensi tersebut antara lain adalah sebagai berikut:

Potensi Historis Rumah tinggal di Kampung Kemasan yang merupakan kampung keluarga ini dibangun pada tahun 1895-1908. Menurut historisnya, bangunan rumah tinggal tersebut mendapat pengaruh budaya Arab, Cina dan Eropa yang secara tidak langsung mempengaruhi tampilan fisik bangunan.⁴

Potensi Wisata Kampung Kemasan masuk dalam salah satu objek wisata di Gresik. Para pengunjung dapat melihat dan mengadakan studi mengenai peninggalan bangunan lama di kota Gresik. Salah satu yang menarik pada bangunan yakni jendela-jendela pada bangunan lama di Kota Gresik menjadi elemen bangunan yang menarik di Kota Gresik. Semakin berkembangnya zaman, jendela lama ini memiliki nilai seni yang indah.

⁴ Nur Qomariyyah, Antariksa, dan Ema YunitaTitisari. 2009 Ornamen Bangunan Rumah Tinggal di Kampung Kemasan. *ArsitekturJurnal*, Vol.2 No.2, hal.90-100.

2) Jajanan khas kota Gresik



Gambar 02. Jajanan pudak khas Kota Gresik
(Sumber: <http://www.instagram.com/@infogresik>, diakses pada tanggal 25 Februari 2015, pukul. 14.20 WIB.

Pudak merupakan jajanan atau kue khas Kota Gresik. Makanan ini terbuat dari bahan tepung beras, gula pasir / gula jawa dan santan kelapa. Ketiga bahan tersebut dimasukkan ke dalam kemasan yang disebut *ope*, yang berasal dari pelepah daun pinang.⁵

3) Kerajinan seni lukis



Gambar 03. Damar Kurung
(Sumber: <http://www.instagram.com/@infogresik>, diakses pada tanggal 25 Februari 2015, pukul. 14.20 WIB.

⁵ <http://www.instagram.com/@infogresik/pudak>, diakses pada tanggal 26 Februari 2015, pukul. 12.15 WIB.

Seni kerajinan Damar Kurung yang dikenal sejak zaman sunan Prapen yang memerintah di Giri Kedaton (1548-1604), adalah satu diantara sejumlah produk budaya materiil yang cukup banyak merekam peradaban dan aktivitas kehidupan masyarakat Kota Gresik. Damar kurung hampir setara nilainya dengan relief-relief dan patung patung pada candi Budha dan Hindu yang terdapat di beberapa tempat di pulau Jawa. Benda-benda produk budaya materiil tersebut sama-sama merefleksikan peradaban dan aktivitas kehidupan masyarakat pada saat benda-benda itu dibuat oleh senimannya.⁶

Gambar-gambar yang terdapat pada damar kurung sebagian besar menceritakan kehidupan sehari-hari mengajak manusia untuk menghargai tradisi dan mengajarkan tatacara kehidupan bermasyarakat yang baik.

b. Konsep Gaya Kontemporer

Seni kontemporer adalah perkembangan seni yang terpengaruh oleh dampak modernisasi. Seni kontemporer digunakan sebagai istilah umum sejak istilah *contemporary art* berkembang di negara barat sebagai produk seni yang dibuat sejak perang dunia II. Berdasarkan etimologinya, kata *contemporary/* kontemporer berasal dari kata *co* (bersama) dan *tempo* (waktu). Kedua kata tersebut menegaskan bahwa seni kontemporer merupakan karya tematik yang merefleksikan situasi waktu yang sedang

⁶ M.P. Danny Indrakusuma, MASMUNDARI MUTIARA DARI TANAH PESISIR (PUSTAKA PESISIR, Mei 2003) Hal. 61

dilalui. Kontemporer memiliki arti kekinian atau modern, lebih tepatnya adalah sesuatu keadaan atau kondisi yang terjadi pada saat ini.⁷

Kontemporer dalam tema merepresentasikan sebagai suatu desain yang lebih interaktif, inovatif, dan modern. Kontemporer dalam desain digunakan untuk menampilkan gaya yang kekinian. Gaya kontemporer tidak terikat oleh aturan-aturan zaman dahulu dan terus berkembang sesuai perkembangan zaman.

Seni kontemporer memiliki ciri atau karakteristik yang menjadi identitas. Identitas ini menjadi pembeda seni kontemporer dengan seni yang lain. Berikut ini adalah karakteristik dari seni kontemporer, antara lain¹⁷:

- 1) Karya yang dihasilkan berorientasi pada kebebasan, tidak menghiraukan aturan atau batasan, karena aturan atau batasan tersebut dianggap formal.
- 2) Bebas berorientasi pada masa lampau, masa sekarang ataupun masa depan, atau bahkan menggabungkan keduanya.
- 3) Penggunaan kebebasan bahan, alat atau media apapun dalam menghasilkan sebuah karya seni.

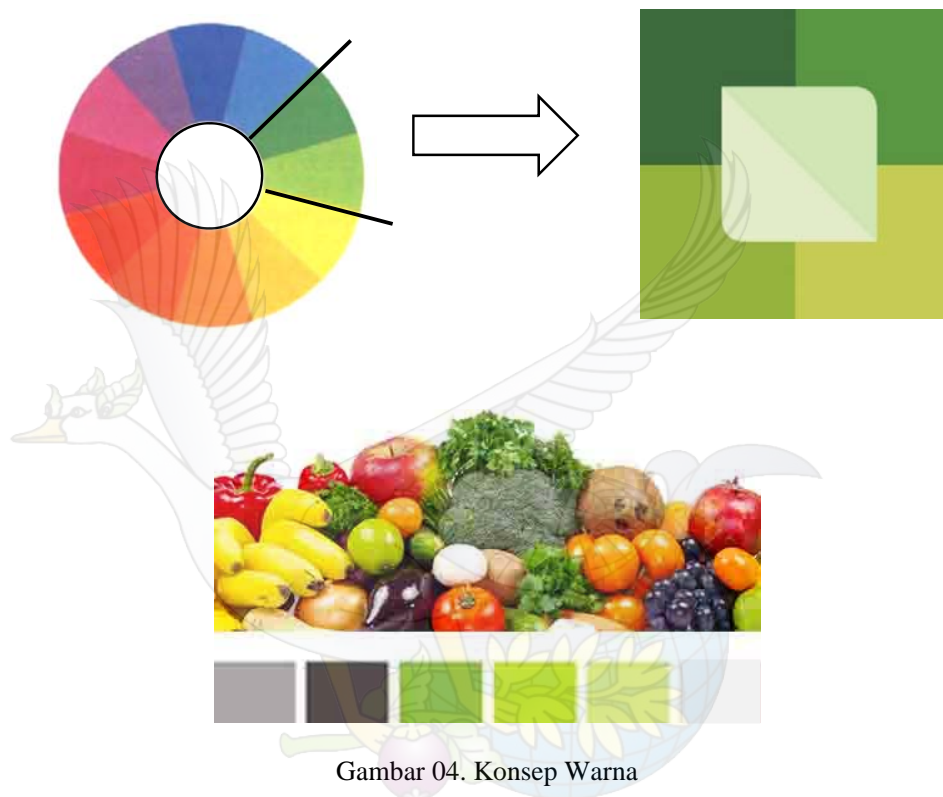
Dalam menciptakan desain bergaya kontemporer perlu diperhatikan unsur harmonisasi bentuk, warna, dan material yang digunakan didalam perancangan. Tema kontemporer yang digunakan bertujuan untuk menghadirkan sesuatu yang baru bagi orang-orang yang merasa jenuh dengan segala hal yang dianggap monoton.

⁷ Rizky Zaelani, *Perkembangan Seni Kontemporer di Indonesia* (Yogyakarta: Kanisius, 1999).

¹⁷ Rizky Zaelani, 1999.

c. Konsep Warna

Warna merupakan salah satu unsur di dalam perancangan interior suatu ruang. Warna berperan penting dalam menciptakan suasana nyaman dan dapat mempengaruhi psikis pengguna ruangan.



Gambar 04. Konsep Warna

Konsep warna pada Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik menggunakan inspirasi warna hijau representasi dari warna-warna bahan pangan organik. Penggunaan konsep warna hijau yang memberikan kesan natural, mampu memberikan suasana alami, sejuk, serta menciptakan suasana yang harmonis, menenangkan sekaligus menyegarkan penggunanya.

2. Pendekatan Fungsi

Pendekatan fungsi digunakan untuk memecahkan permasalahan dalam sebuah desain. Hal tersebut menjadi skala prioritas untuk mendapatkan hasil desain sehingga memberikan manfaat bagi pengguna. Selain itu, pendekatan fungsi digunakan untuk memperoleh desain yang memberikan keamanan, kenyamanan dan kemudahan baik dalam pemakaian maupun dalam perawatan.

Pendekatan fungsi dalam mendesain interior adalah merancang sebuah ruang dengan memperhatikan kegunaan ruang dan kebutuhan pengguna sesuai kriteria tertentu. Kriteria-kriteria tersebut meliputi¹⁸: pengelompokan *furniture* yang spesifik dengan aktivitas, dimensi dan ruang gerak yang dapat dikerjakan, jarak sosial yang memadai, privasi visual dan akustik yang memadai, serta fleksibilitas dan adaptabilitas yang memadai. Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik berfungsi sebagai tempat yang memberikan fasilitas penjualan bahan pangan organik melalui media tanam dengan sistem hidroponik. Sejalan dengan hal tersebut, perancangan restoran *Freshganic* difungsikan untuk memberikan fasilitas kantor pengelola restoran dan area servis. Dalam hal pemenuhan fungsi-fungsi tersebut, dibutuhkan sebuah bangunan untuk memfasilitasi segala aktivitas yang akan terjadi di dalamnya. Pada perancangan ini terdapat lima area dalam satu bangunan, yang meliputi area lobi, area restoran, area kebun hidroponik, area kantor, area servis.

¹⁸ Francis D.K.Ching, *Edisi Kedua Desain Interior dengan Ilustrasi*, (Jakarta: Erlangga, 2011), hal. 36.

a. Area Lobi / Entrance

Area ini berfungsi untuk memberikan informasi kepada pengunjung sekaligus sebagai tempat pembayaran. Area lobi dibagi menjadi area resepsionis dan area kasir.

Tabel 01. Pembagian Area Lobi

Area Lobi
Area resepsionis
Area kasir

b. Area Restoran

Restoran *Freshganic* merupakan jenis restoran *specialities restaurant*.

Specialities restaurant merupakan restoran yang menghadirkan makanan dan minuman istimewa (makanan khas).¹⁹ Restoran *Freshganic* menjual hidangan sehat dari bahan pangan organik yang banyak kandungan nutrisi dengan berbagai macam olahan.

Jenis pelayanan restoran *Freshganic* menggunakan jenis pelayanan kombinasi antara lain *table service* dan *counter service*. *Table service* yaitu pelayanan restoran yang menggunakan meja makan. sedangkan *counter service* yaitu pelayanan restoran yang menggunakan meja tinggi.

¹⁹ Abdul Rachman Arief, *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran* (Yogyakarta: Graha Ilmu 2005), hal 35.

Berdasarkan pendekatan fungsi yang dirumuskan oleh penulis, maka area restoran dibagi menjadi ruang makan VIP (*very important person*) dan area makan publik.

Tabel 02. Pembagian Area Restoran

Area Restoran
Ruang makan VIP (<i>very important person</i>)
Area makan publik
Ruang multifungsi

c. Area Pajang Bahan Pangan Organik

Area ini fungsikan untuk memajang bahan pangan organik dengan sistem pemajangan dengan instalasi hidroponik. Berdasarkan pendekatan fungsi yang dirumuskan oleh penulis, area pajang bahan pangan organik dibagi menjadi area buah-buahan, sayuran, daging/ *seafood*, dan produk olahan.

Tabel 03. Pembagian Area Penjualan Bahan Pangan Organik

Area Penjualan Bahan Pangan Organik	
Buah-buahan	Daging/ <i>Seafood</i>
Sayuran	Produk Olahan

d. Area Kantor

Area kantor dirancang berdasarkan fungsinya sebagai area kerja yang mengutamakan efisensi, efektifitas, produktifitas, keamanan dan

kenyamanan bagi staf dalam bekerja. Berdasarkan pendekatan fungsi yang dirumuskan oleh penulis, area kantor dibagi menjadi ruang manajer umum, ruang staf, ruang mekanikal elektrik, dan ruang rapat.

Tabel 04. Pembagian Area Kantor

Area Kantor	
Ruang manajer umum	Ruang staf
Ruang mekanikal elektrik	Ruang rapat

e. Area Servis

Area ini memberikan fasilitas pelayanan untuk pengelola dan pengunjung agar tetap nyaman saat berada di restoran.

Tabel 05. Pembagian Area Servis

Area Service	
Toilet staf	<i>Janitor</i>
Toilet pengunjung	Ruang instalasi teknis
Dapur	Ruang penyimpanan / loker
Musala	Gudang barang
Ruang laktasi	<i>Parking area</i>

3. Pendekatan Teknis

Pendekatan teknis digunakan untuk menciptakan keamanan dan kenyamanan sehingga mampu meningkatkan produktivitas pemakainya.

a. *Urban Cultivator*

Restoran *Freshganic* memiliki fasilitas area penjualan bahan pangan organik yang menggunakan sistem hidroponik. Konsep tersebut diperlukan hal-hal teknis untuk keberhasilan budidaya hidroponik pada tanaman sayuran yaitu pengelolaan tanaman.



Gambar 05. Penanaman dengan sistem hidroponik
(Sumber: <http://jirifarm.com/2012/06/06/gallery-foto-kebun-6/>, diakses pada tanggal 11 Mei 2015, pk1 17:08 WIB)

Kota Gresik merupakan daerah industri sehingga tidak memungkinkan bercocok tanam dengan cara sistem hidroponik pada area terbuka. Untuk menjaga kebersihan bahan pangan yang akan dijual kepada konsumen restoran. Media penanaman hidroponik dengan sistem *cultivator* merupakan alternatif sistem penanaman yang dapat digunakan.



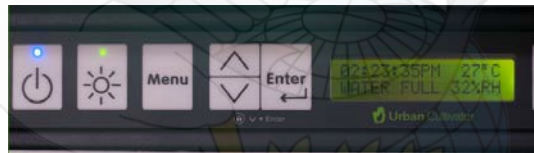
Gambar 06. Media penanaman hidroponik dengan *Urban Cultivator*
(Sumber: <http://www.urbancultivator.net/product-information/>, diakses pada tanggal 11 Mei 2015, pk1 17:08 WIB)

Urban Cultivator merupakan teknologi pembudidayaan tanaman pada area perkotaan yang kurang lahan untuk bercocok tanam dan iklim yang tidak mendukung proses pertumbuhan tanaman.



Gambar 07. Biji tanaman *Urban Cultivator*
(Sumber: <http://www.urbancultivator.net/>, diakses pada tgl 11 Mei 2016, pkl 17:08 WIB)

Biji yang ditanam pada media *Urban Cultivator* dapat dari berbagai jenis dan sifat dari berbagai macam tanaman.

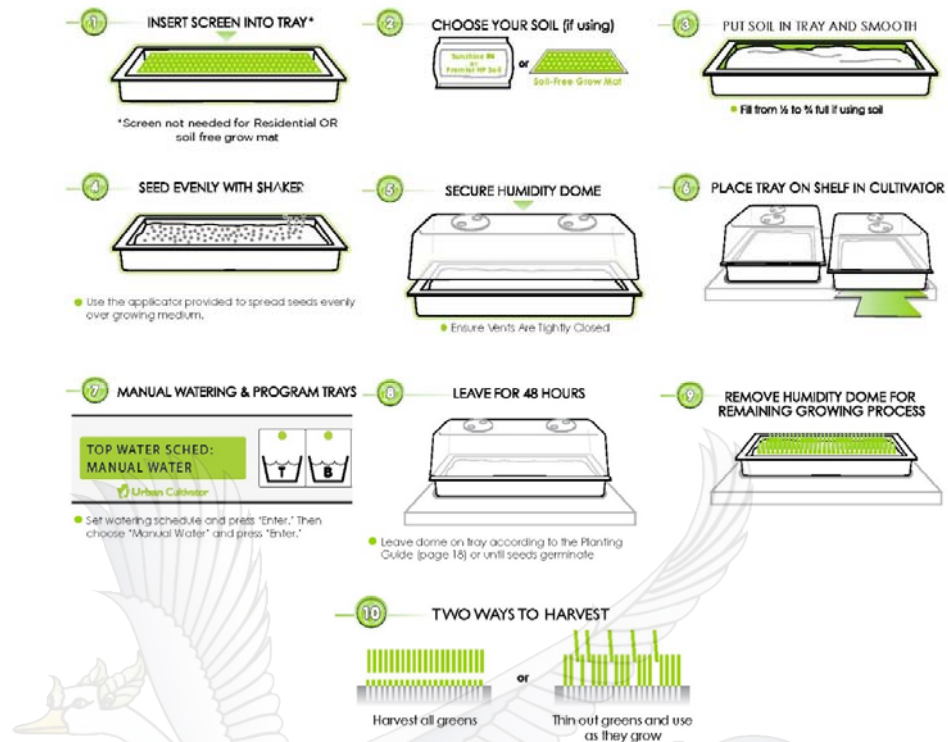


Gambar 08. Sistem *Urban Cultivator*
(Sumber: <http://www.urbancultivator.net/>, diakses pada tgl 24 Mei 2016, pkl 17:08 WIB)

Pertumbuhan tanaman hanya dengan mengatur melewati sistem mulai dari suhu, kelembapan, pencahayaan, dan pengairan.

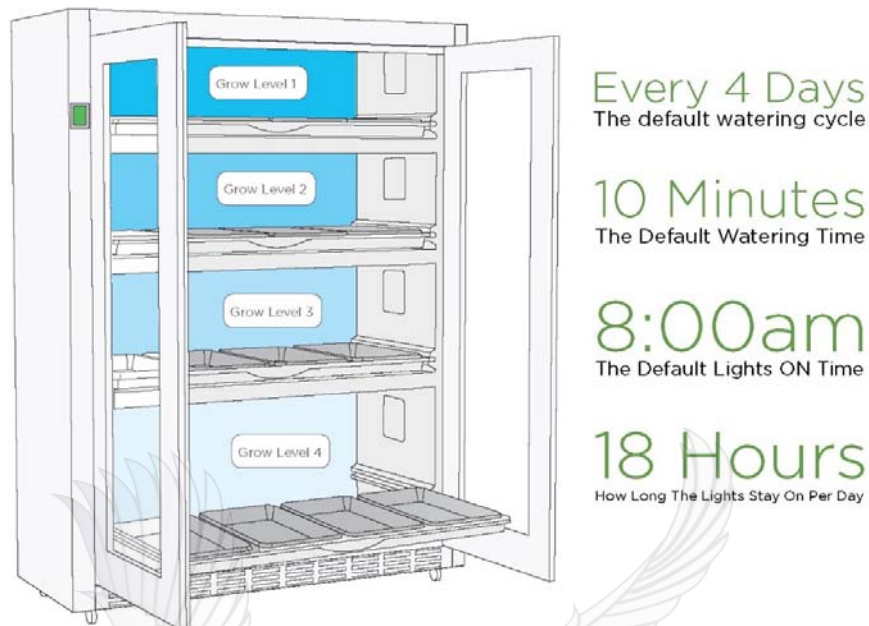


Gambar 09. Hasil Bahan Pangan Organik
(Sumber: <http://www.instagram.com/taneuh>, diakses pada tgl 24 Mei 2017, pukul. 23.40 WIB.)



Gambar 10. Tahapan cara penanaman tumbuhan
(Sumber: <http://www.urbancultivator.net/support/>
pada tanggal 2 Februari 2017, pukul 1.02 WIB.)

Tahapan penanaman tumbuhan organik dari tahap awal merupakan peletakan biji tanaman ke wadah, tahap kedua dan ketiga pemilihan tanah jika menggunakan media tanah selain media tanah dapat menggunakan media kapas. Tahap keempat selanjutnya pemerataan biji tanaman, tahap kelima menutup sehingga suhu menjadi lembab. Keenam peletakan wadah tersebut ke dalam *cultivator*. Ketujuh melakukan pemograman terhadap tanaman. Kedelapan membiarkan selama 48 jam. Kesembilan membuka penutup dan yang terakhir mengambil tanaman yang tumbuh tersebut.



Gambar 11. Tahapan tempat pertumbuhan tumbuhan
(Sumber: <http://www.urbancultivator.net/support/>
pada tanggal 2 Februari 2017, pukul. 1.02 WIB.)

Penanaman *Urban Cultivator* menyediakan tempat untuk pertumbuhan secara bertahap. Tahapan tersebut terdapat perlakuan khusus mulai dari tahapan biji pada (*Level 1*) hingga tanaman siap konsumsi pada (*Level 4*). Sinar lampu buatan seperti cara kerja sinar matahari dan sistem irigasi memberikan air serta nutrisi dari reservoir bagi tanaman. Sistem otomatis menyediakan segala sesuatu untuk tanaman pada waktu yang ditentukan sehingga sayuran dapat tumbuh.

b. Meja Interaktif

Meja Interaktif merupakan meja dengan teknologi sistem pemesanan menu hidangan pada restoran.



Gambar 12. Meja interaktif

(Sumber: <http://www.itrestaurant.net/en/solutions/products#table> diakses pada tanggal 25 Januari 2017, pk1 17:04 WIB)

Meja interaktif digunakan pengunjung untuk memilih hidangan serta adanya tampilan menarik yang memberikan informasi mengenai komposisi bahan makanan setiap menu hidangan antara lain deskripsi menu, kandungan gizi, hingga manfaat mengonsumsi hidangan tersebut.



Gambar 13. Layar meja interaktif

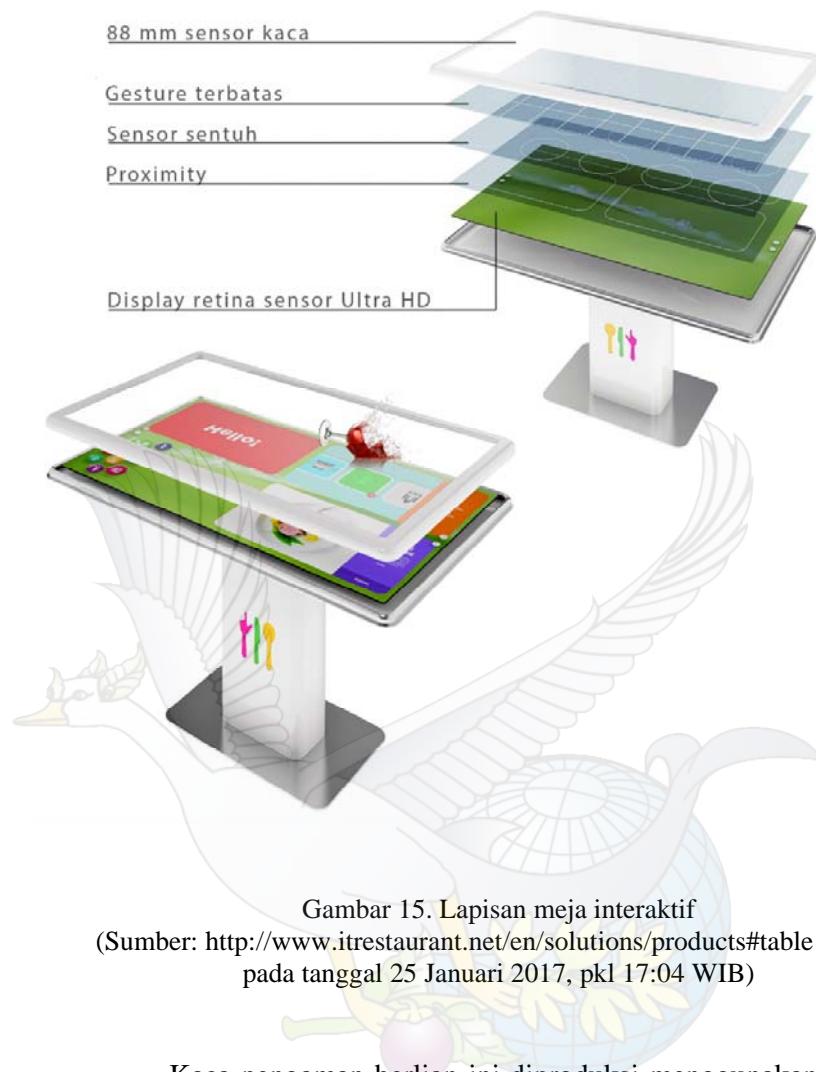
(Sumber: <http://www.itrestaurant.net/en/solutions/products#table> diakses pada tanggal 25 Januari 2017, pk1 17:04 WIB)

Teknologi layar mendukung jumlah sentuhan yang tidak terbatas. Ini akan membuat pengunjung antusias menjelajahi semua fitur pada meja. Sentuhan teknologi meja langsung membedakan perbedaan halus sentuhan antara setiap tangan dan objek ditempatkan di atas meja, dan kemudian dengan mudah memberikan metode yang paling inovatif, informatif dan komunikatif.



Gambar 14. Metode pembayaran meja interaktif
(Sumber: <http://www.itrestaurant.net/en/solutions/products#table> diakses pada tanggal 25 Januari 2017, pkl 17:04 WIB)

Meja interaktif akan mengubah cara pengunjung membayar dengan terobosan teknologi pembayaran kartu kredit dengan tingkat privasi keamanan yang diterapkan langsung ke dalam perangkat hal ini merupakan cara membayar dalam metode yang cepat dan aman.



Gambar 15. Lapisan meja interaktif
(Sumber: <http://www.itrestaurant.net/en/solutions/products#table> diakses pada tanggal 25 Januari 2017, pk1 17:04 WIB)

Kaca pengaman berlian ini diproduksi menggunakan perawatan kimia canggih yang telah diuji termal / meningkatkan kekuatan dan ketahanan untuk tingkat hampir bisa dipecahkan. Akibatnya, itu tidak hanya aman dan kuat, tetapi sangat besar visual menyenangkan serta intuitif sensitif terhadap sentuhan manusia.



Gambar 16. Prosesor meja interaktif
(Sumber: <http://www.itrestaurant.net/en/solutions/products#table> diakses pada tanggal 25 Januari 2017, pk1 17:04 WIB)

Meja interaktif dirancang dengan performa maksimal. Struktur internal seluruh dibangun untuk kinerja tinggi yang terbaik dengan spesifikasi berikut, Tampilan : Ultra HD layar 4k dengan resolusi 3840 x 2160 dengan dukungan untuk jutaan warna, Prosesor : 3.6 GHz quad-core Intel Core i7 (turbo meningkatkan hingga 4.4 GHz), Memori hingga 32GB memori DDR3, Grafis : Nvidia GeForce GTX prosesor 970 grafis dengan sampai 4 GB memori GDDR 5, Penyimpanan : 128 GB flash storage (SSD).

c. Terminal Interaktif



Gambar 17. Menu layar interaktif
(Sumber: <http://www.itrestaurant.net/en/solutions/products#terminal> diakses pada tanggal 25 Maret 2015, pk1. 16:22 WIB)

Menu layar interaktif menampilkan informasi menu berdiri di area penjualan bahan pangan organik, Hal ini ditujukan kepada pengunjung untuk melihat menu-menu yang tersedia dan memberikan informasi tentang bahan-bahan organik. Pengunjung dapat melihat dan memilih menu dengan bantuan menarik pada menu interaktif yang menyenangkan untuk digunakan. Pengunjung dapat segera memesan setiap hidangan hanya dengan sentuhan cepat kemudian staf akan segera menerima pesanan.

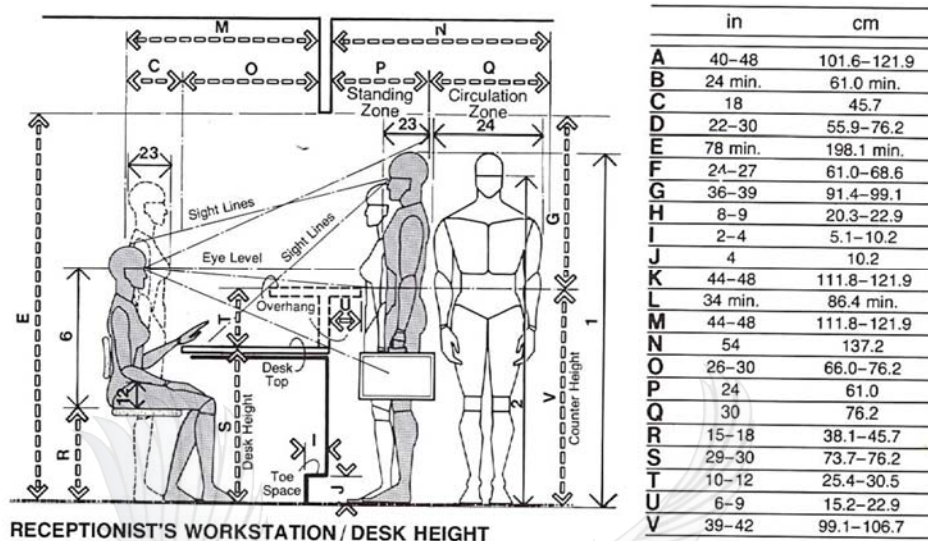
4. Pendekatan Ergonomi

Ergonomi merupakan ilmu terapan yang mempelajari karakteristik manusia yang perlu dipertimbangkan dalam rancangan alat atau sistem supaya manusia dan benda dapat berinteraksi seefektif dan seaman mungkin.²⁰ Disiplin ilmu ergonomi memberikan pemecahan masalah pada psikologi dan perilaku pengguna desain dalam beraktifitas, baik dari segi kenyamanan maupun keamanannya. Sejalan dengan hal tersebut, tingkah laku dan psikologi manusia diprioritaskan dalam pemilihan perabot, ukuran, material, warna, dan tema. Berbagai pertimbangan yang diperlukan dalam sebuah perancangan tentunya memiliki landasan atau dasar dalam ukuran pada elemen interior sehingga dapat diakses oleh manusia dengan baik dan memperhatikan faktor keamanan, keselamatan, dan kenyamanan.

Restoran *Freshganic* memperhatikan ukuran dan bentuk dari perabot yang sesuai dengan ukuran tubuh manusia serta fungsi ruang. Pemilihan bahan yang digunakan harus memenuhi kriteria. Selain itu, konstruksi yang digunakan sesuai dengan aktivitas di dalam ruang. Oleh karena itu, untuk tercapainya desain yang baik dan fungsional, Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik menggunakan literatur standarisasi dari buku *Dimensi Manusia dan Ruang Interior* dalam proses perancangan.

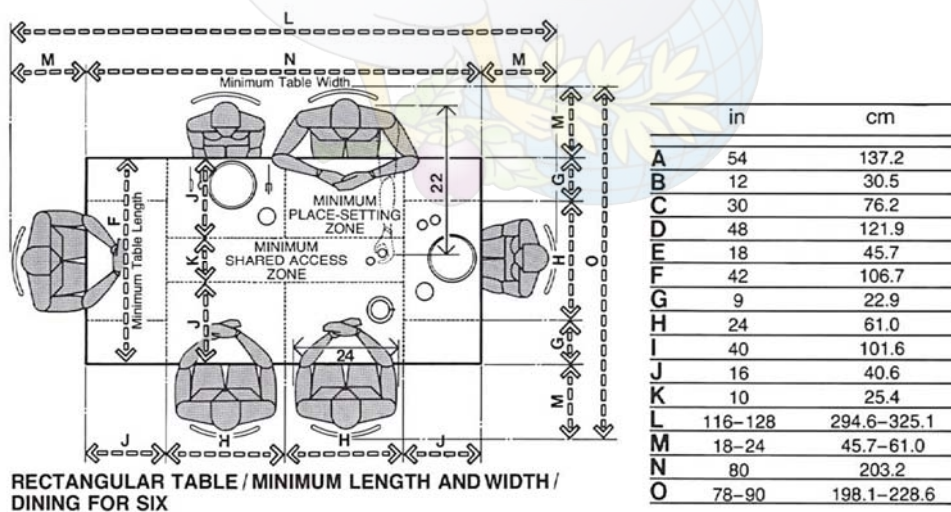
²⁰ Francis D.K Ching, *Kamus Visual Arsitektur (Edisi Kedua)*, (Jakarta: Penerbit Erlangga, 2014), hal 57.

a. Area Resepsionis

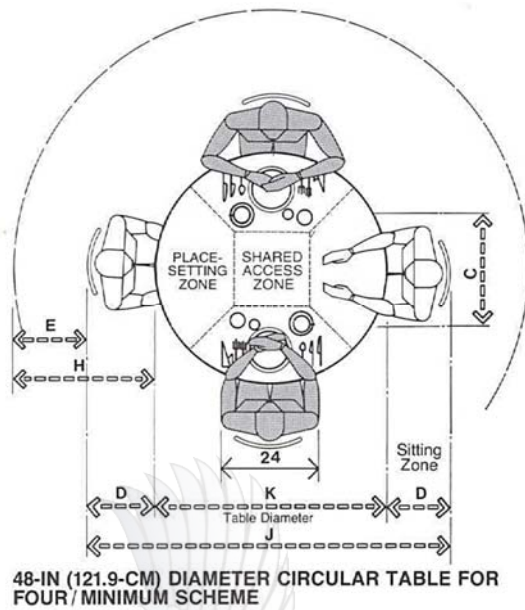


Gambar 18. Dimensi area resepsionis
(Sumber: Julius Panero & Martin Zelnik, 1979, hal. 189)

b. Area Makan

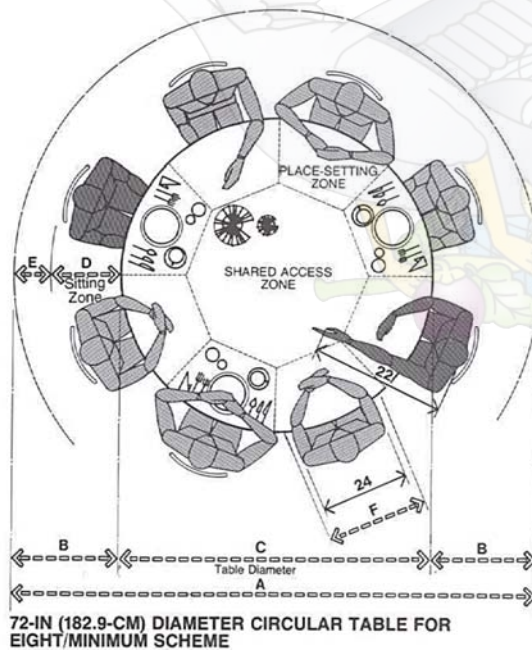


Gambar 19. Dimensi meja makan 6 orang
(Sumber: Julius Panero & Martin Zelnik, 1979, hal. 141)



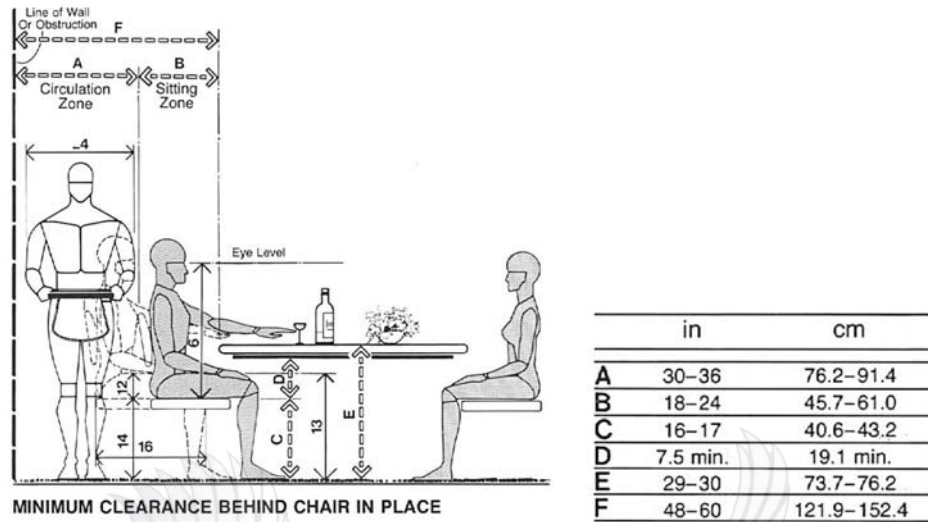
	in	cm
A	30 min.	76.2 min.
B	6	15.2
C	24	61.0
D	18-24	45.7-61.0
E	12	30.5
F	48-54	121.9-137.2
G	36	91.4
H	30-36	76.2-91.4
I	114-126	289.6-320.0
J	84-96	213.4-243.8
K	48	121.9

Gambar 20. Dimensi meja makan bundar 4 orang
(Sumber: Julius Panero & Martin Zelnik, 1979, hal. 143)

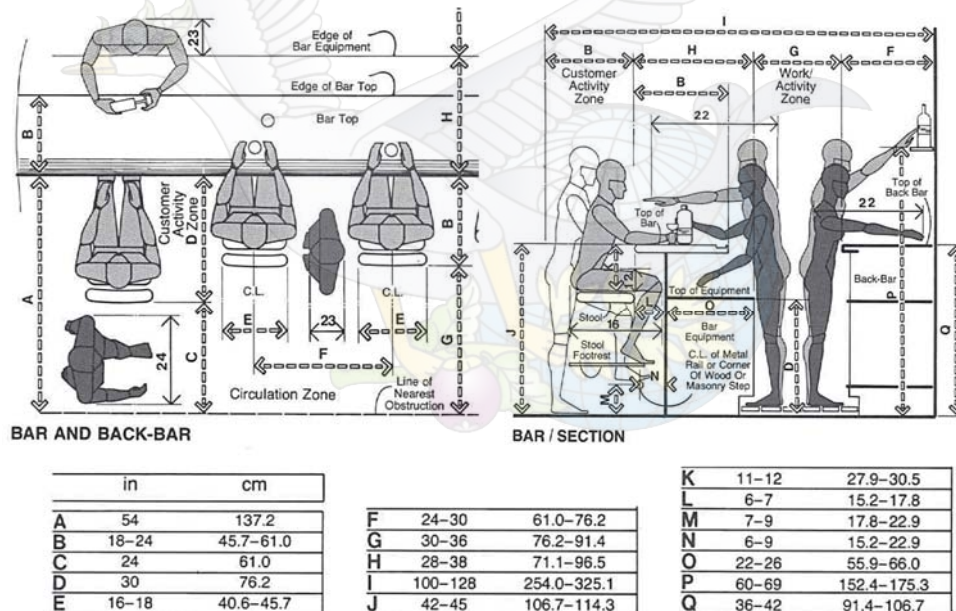


	in	cm
A	132-144	335.3-365.8
B	30-36	76.2-91.4
C	72	182.9
D	18-24	45.7-61.0
E	12	30.5
F	24	61.0
G	50-54	127.0-137.2
H	50-60	127.0-152.4
I	54	137.2
J	86-102	218.4-259.1
K	90-96	228.6-243.8

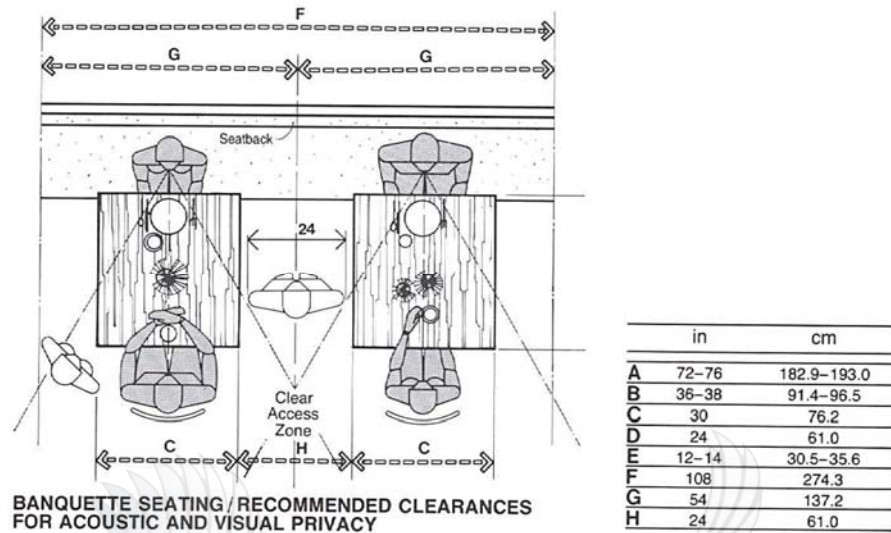
Gambar 21. Dimensi meja makan bundar 8 orang
(Sumber: Julius Panero & Martin Zelnik, 1979, hal. 145)



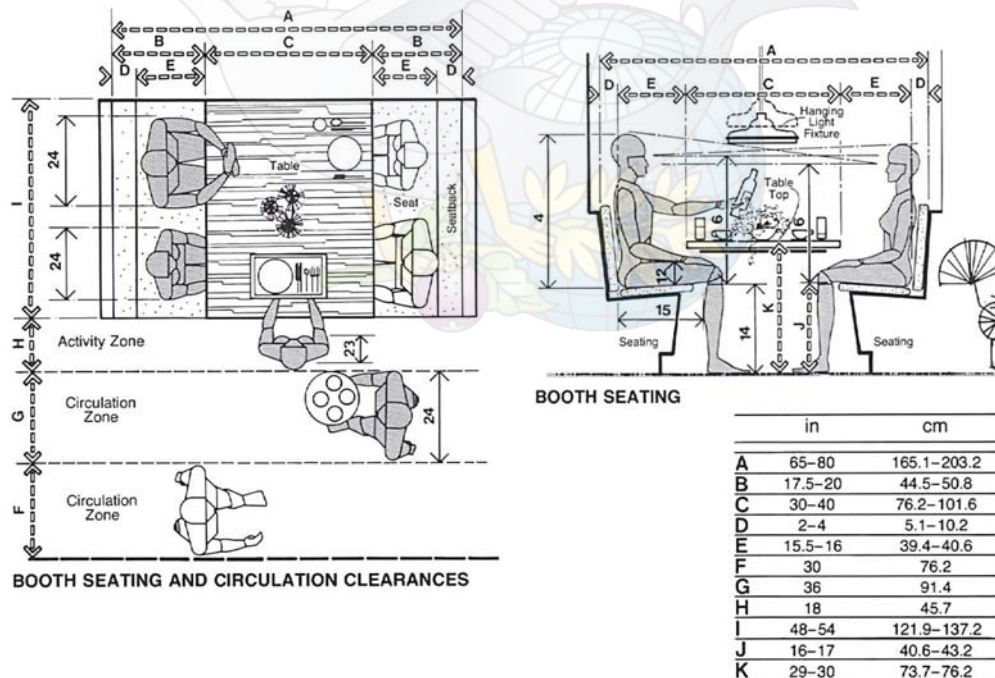
Gambar 22. Dimensi jarak meja makan
(Sumber: Julius Panero & Martin Zelnik, 1979, hal. 145)



Gambar 23. Dimensi meja konter
(Sumber: Julius Panero & Martin Zelnik, 1979, hal. 216)

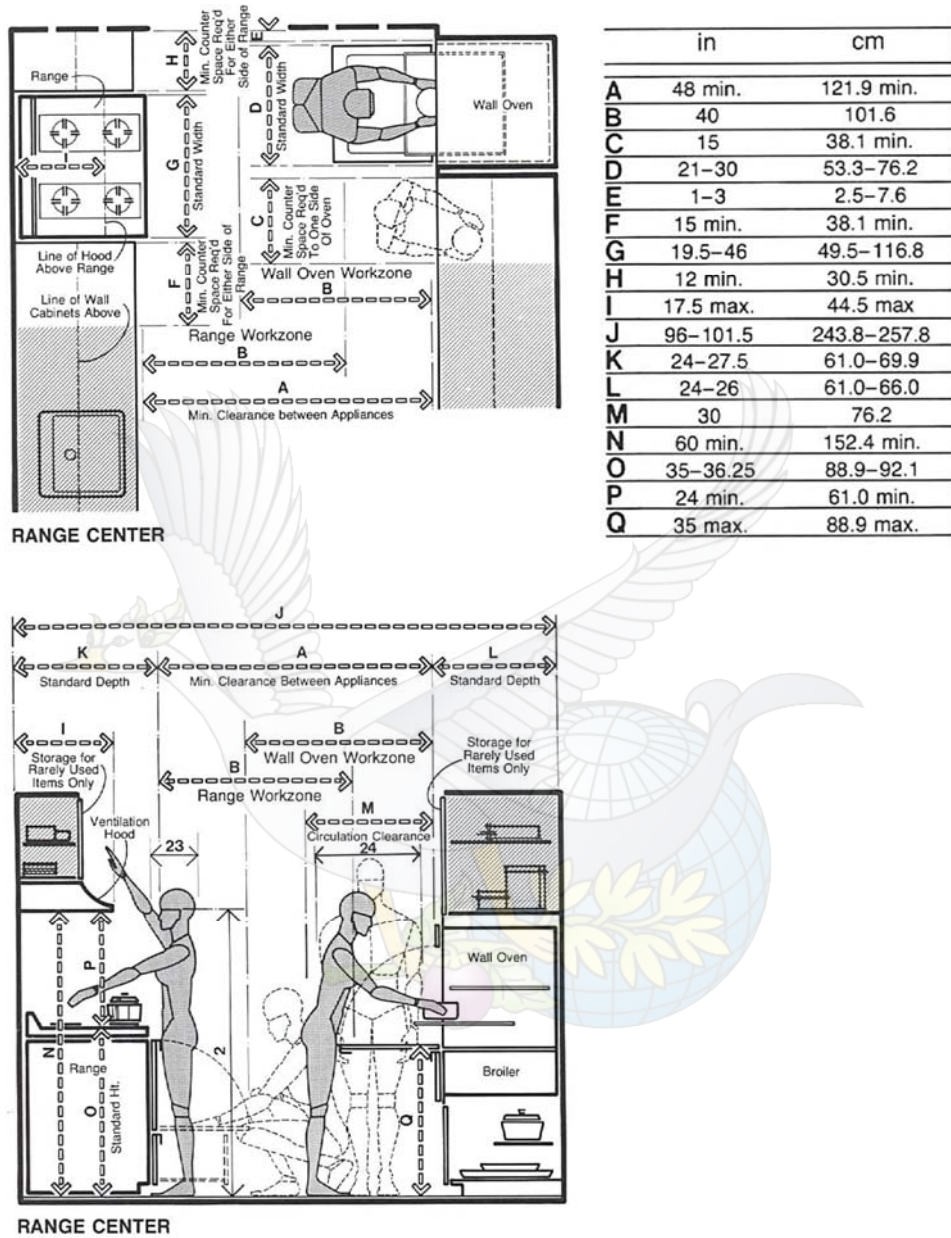


Gambar 24. Dimensi tempat duduk panjang
(Sumber: Julius Panero & Martin Zelnik, 1979, hal. 229)



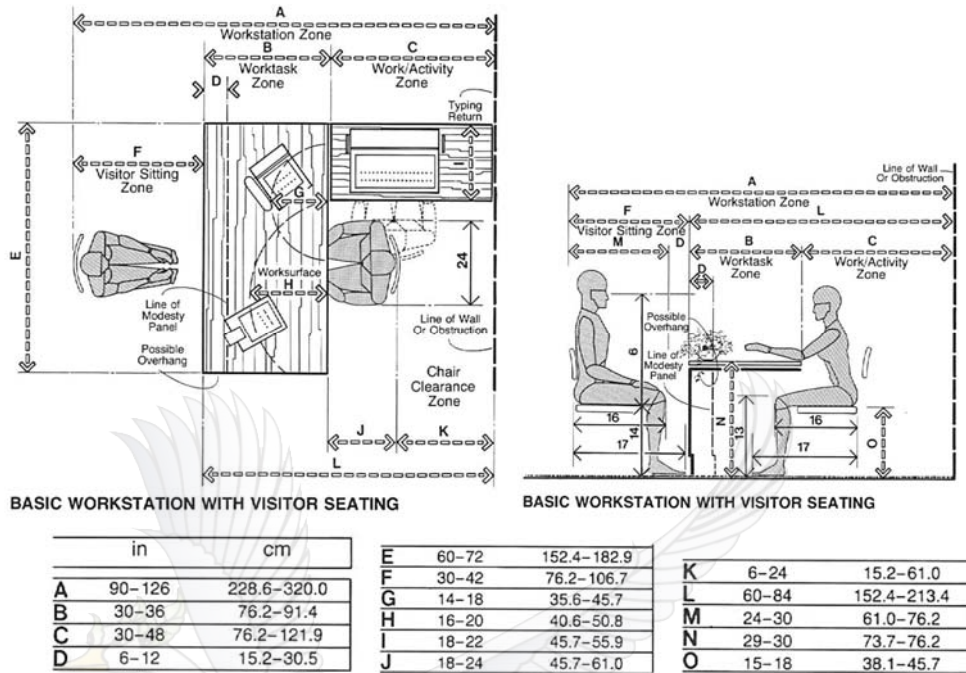
Gambar 25. Dimensi sirkulasi area makan
(Sumber: Julius Panero & Martin Zelnik, 1979, hal. 230)

c. Area Dapur

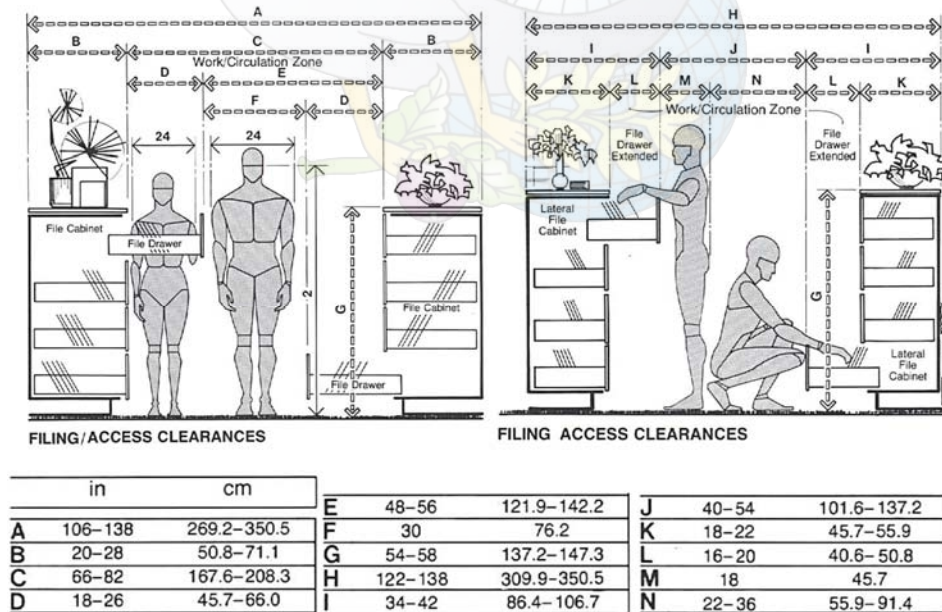


Gambar 26. Dimensi perabot dapur
(Sumber: Julius Panero & Martin Zelnik, 1979, hal. 145)

d. Area Kantor

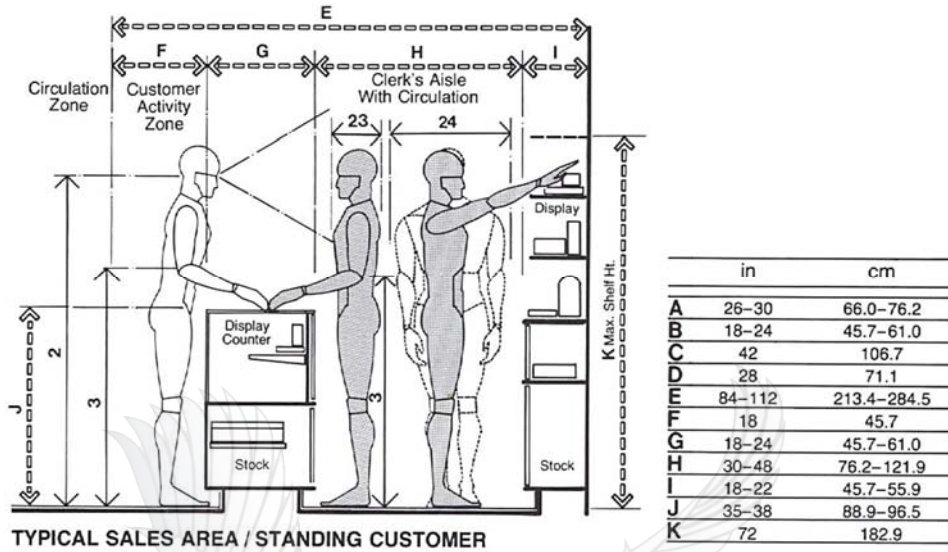


Gambar 27. Dimensi meja kantor
(Sumber: Julius Panero & Martin Zelnik, 1979, hal. 176)

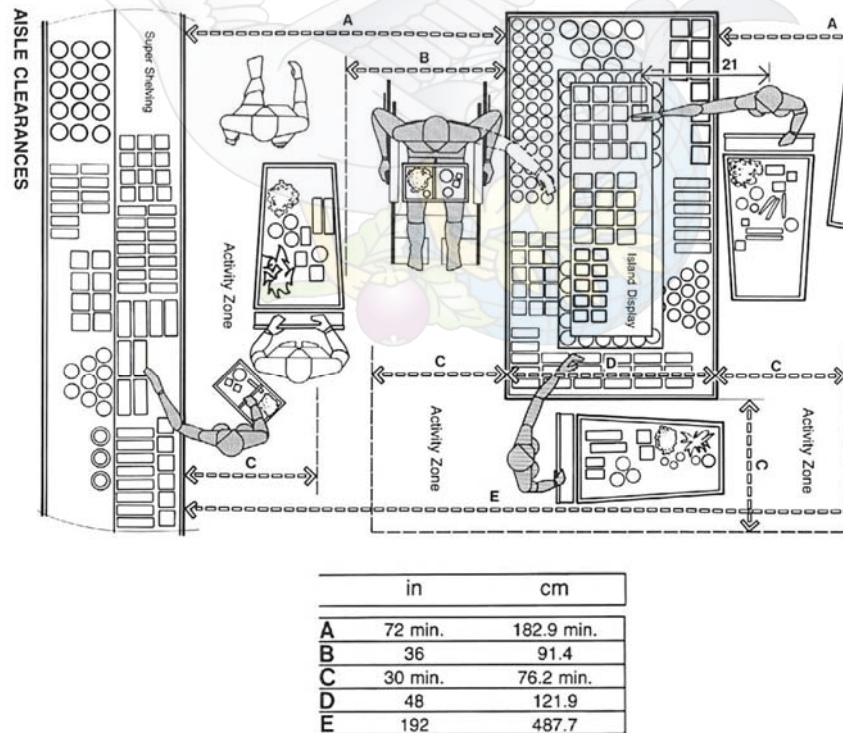


Gambar 28. Dimensi rak dokumen kantor
(Sumber: Julius Panero & Martin Zelnik, 1979, hal. 184)

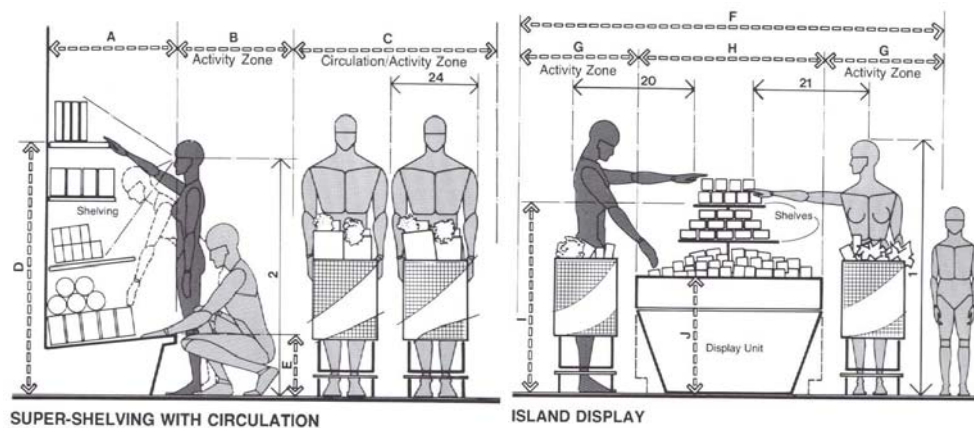
e. Area Pajang Bahan Pangan Organik



Gambar 29. Dimensi meja pelayanan dan penjualan
(Sumber: Julius Panero & Martin Zelnik, 1979, hal. 201)



Gambar 30. Dimensi area penjualan bahan pangan organik
(Sumber: Julius Panero & Martin Zelnik, 1979, hal. 208)

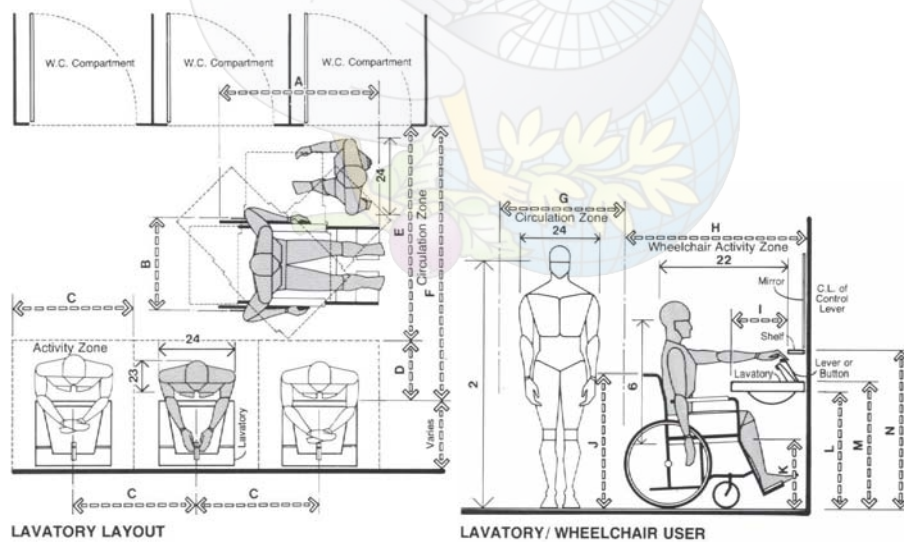


	in	cm
A	32	81.3
B	36 max.	91.4 max.
C	60	152.4
D	63 max.	160.0 max.

E	15 max.	38.1 max.
F	108	274.3
G	30	76.2
H	48	121.9
I	48 max.	121.9 max.
J	30-32	76.2-81.3

Gambar 31. Dimensi rak penjualan bahan pangan organik
(Sumber: Julius Panero & Martin Zelnik, 1979, hal. 208)

f. Urinal dan Lavatory



	in	cm
A	42	106.7
B	25	63.5
C	32	81.3
D	18	45.7

E	54	137.2
F	72	182.9
G	30 min.	76.2 min.
H	48	121.9
I	18 max.	45.7 max.

J	36	91.4
K	19	48.3
L	30 min.	76.2 min.
M	34 max.	86.4 max.
N	40 max.	101.6 max.

Gambar 32. Dimensi lavatory
(Sumber: Julius Panero & Martin Zelnik, 1979, hal. 278)

B. Ide Perancangan

Restoran *Freshganic* mengusung konsep lokal kontemporer. Kata lokal diimplementasikan pada perancangan restoran dengan merepresentasikan lokalitas Kota Gresik. Kebudayaan di Kota Gresik banyak ragamnya, baik berupa arsitektur, tradisi, serta kesenian asli Kota Gresik. Hal ini sebagai wujud apresiasi terhadap lokalitas Kota Gresik untuk diperkenalkan kepada masyarakat dalam dan luar Kota Gresik. Kota Gresik saat ini lebih banyak dihuni oleh masyarakat pendatang, oleh karena itu perlu adanya upaya untuk mengenalkan potensi budaya lokal.

Sementara kata kontemporer merujuk pada sebuah desain yang lebih interaktif, inovatif, dan modern. Konsep gaya kontemporer terlihat pada ruang yang terkesan terbuka, memiliki fasad yang terbuka, pengolahan bentuk geometris yang memberikan desain yang praktis, *simple* / sederhana, dan fungsional. Penerapan gaya kontemporer juga ditampilkan melalui banyaknya penggunaan material alam, warna-warna netral dengan tampilan yang bersih dan jendela besar dengan kombinasi bentuk yang unik dan aneh. Selain itu, desain yang dirancang banyak memadukan dengan tata cahaya untuk menghasilkan kesan ruang yang selalu segar dan selaras dengan perkembangan desain kekinian.

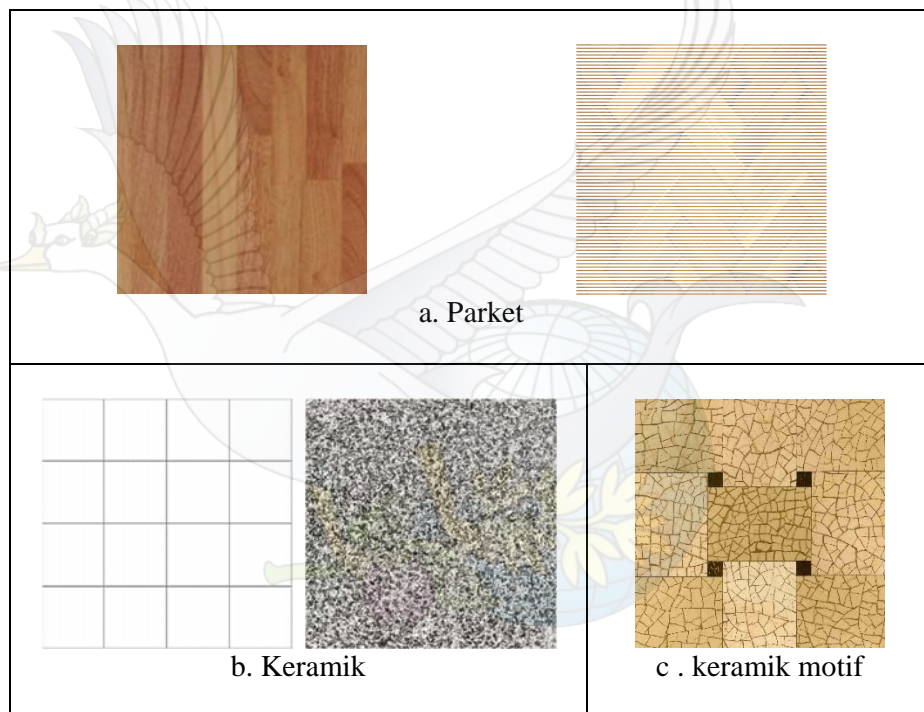
1. Unsur Pembentuk Ruang

Unsur pembentuk ruang pada Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik menggunakan banyak material alam dan pabrikasi.

Material alam kayu yang digunakan sedangkan material pabrikasi meliputi keramik, tanaman sintetis, kaca, besi, *gypsum board*.

a. Lantai

Desain lantai pada Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik. Material-material yang digunakan merupakan perpaduan material parket dan keramik.

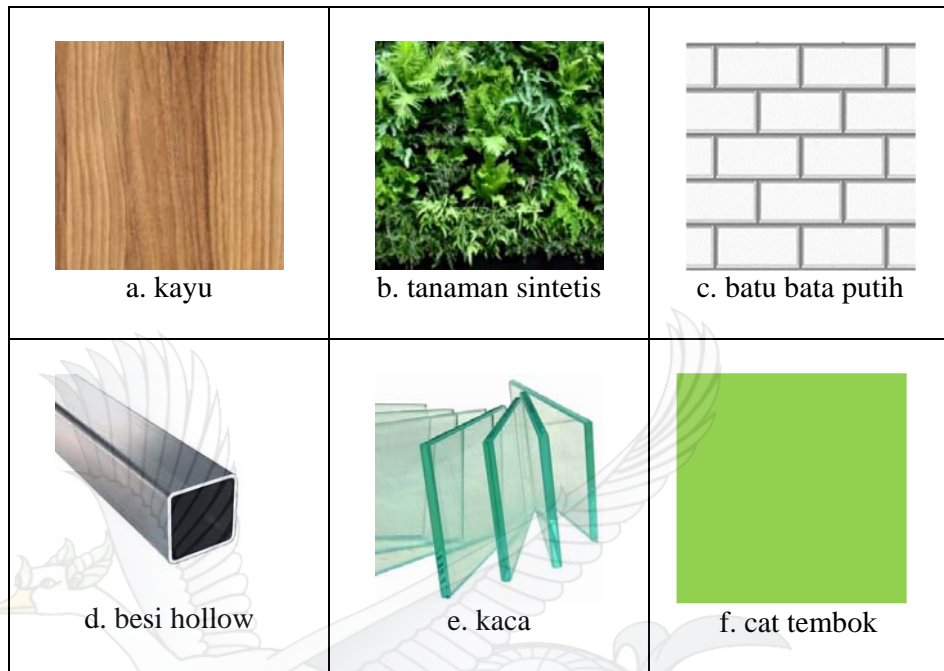


Gambar 34. Material lantai

b. Dinding

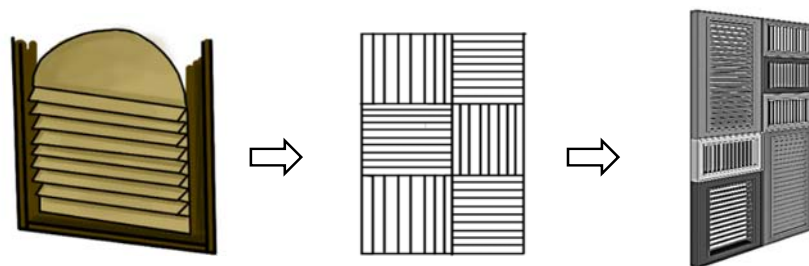
Desain dinding pada Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik menerapkan pemasangan tanaman sintetis sebagai salah satu

unsur segar pada dinding. Material-material yang digunakan merupakan perpaduan material seperti kayu, batu-bata, kaca, cat tembok.



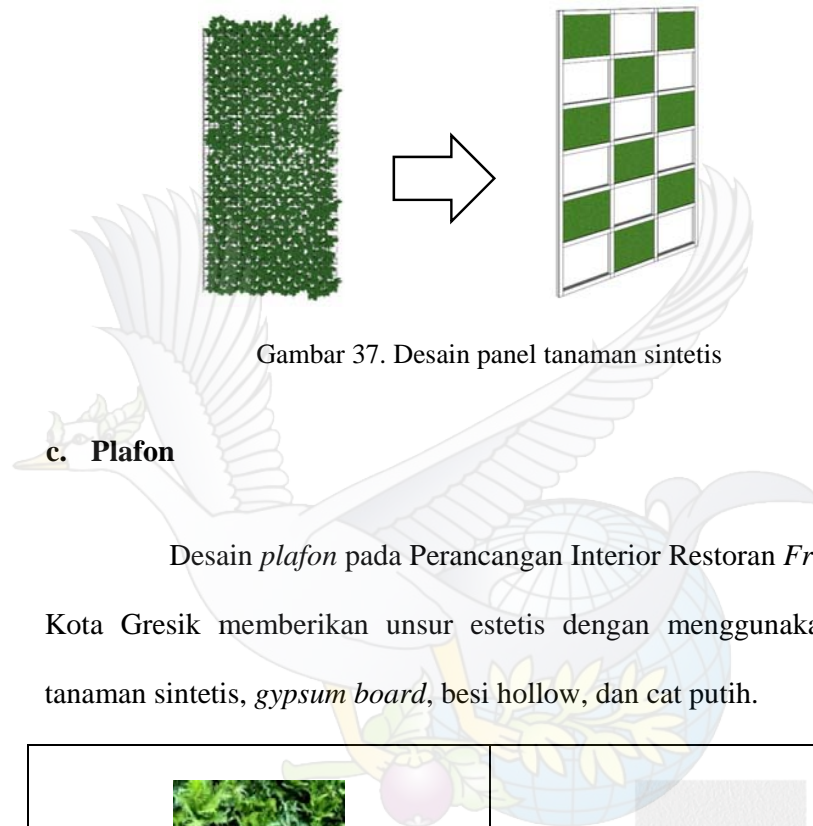
Gambar 35. Material dinding

Salah satu desain dinding diwujudkan dalam bentuk panel dengan mempertimbangkan unsur estetis yang dilihat pada permainan garis vertikal dan horizontal. Desain tersebut merupakan representasi dari jendela bangunan lama di kota Gresik.



Gambar 36. Desain instalasi panel jendela


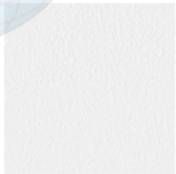

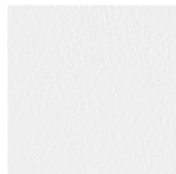
Panel tanaman sintesis sebagai partisi ruangan dan mengurangi radiasi sinar matahari dari luar bangunan. Selain itu juga menambah kesan artistik dengan memberikan berbagai macam warna tanaman yang divariasikan.



Gambar 37. Desain panel tanaman sintesis

c. Plafon

Desain *plafon* pada Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik memberikan unsur estetik dengan menggunakan material tanaman sintesis, *gypsum board*, besi hollow, dan cat putih.

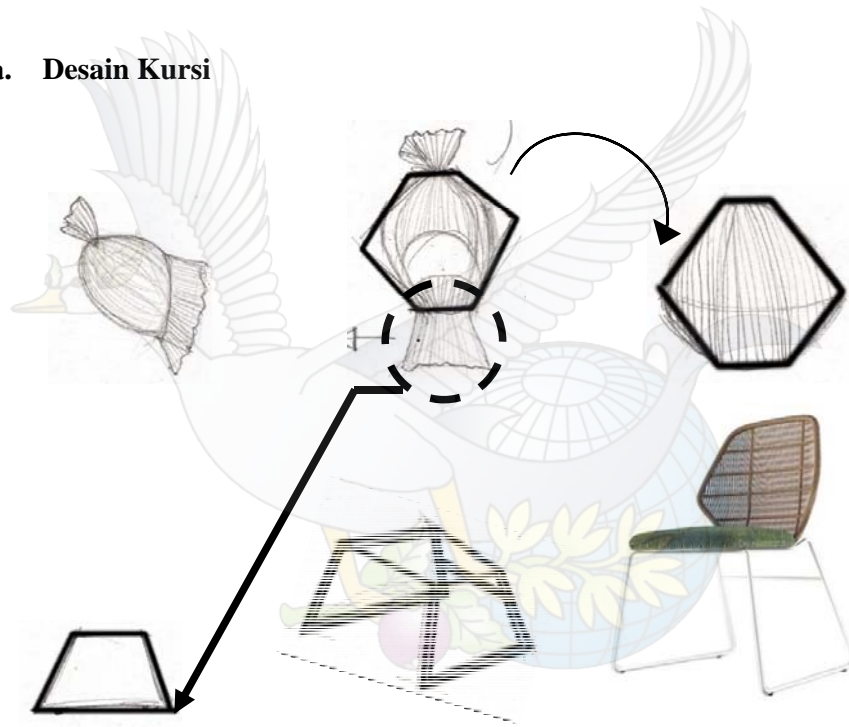
 <p>a. tanaman sintesis</p>	 <p>b. <i>gypsum board</i></p>
 <p>c. besi hollow</p>	 <p>d. cat putih</p>

Gambar 38. Material plafon

2. Unsur Pengisi Ruang

Unsur pengisi ruang restoran diseleksi secara cermat sehingga semua dapat berfungsi sesuai dengan kebutuhan. Perabot yang terdapat pada restoran diutamakan praktis, aman, nyaman, dan unik. Sejalan dengan hal tersebut, adanya penataan perabot yang dibuat berbeda dalam restoran dimaksudkan untuk membuat atmosfer atau suasana yang tidak membosankan.

a. Desain Kursi



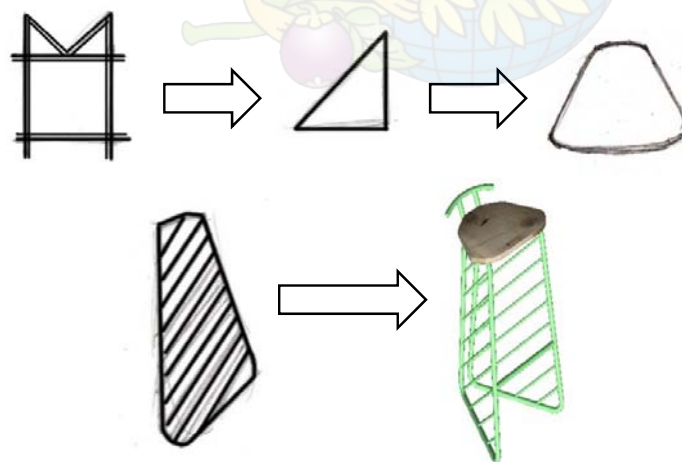
Gambar 39. Desain kursi makan 1

Desain kursi makan 1 terinspirasi dari bentuk jajanan pudak. Penggabungan pada setiap komponennya sehingga dapat menjadi bentuk kursi. Kursi yang menggunakan material *stainless steel pipe* pada komponen kakinya dan material ope/ daun pelepah pisang untuk sandarannya.



Gambar 40. Desain Kursi Makan 2

Desain kursi makan 2 terinspirasi dari bentuk pudak yang merupakan makanan / jajanan khas kota Gresik yang di gabungkan dengan material *stainless steel pipe* pada komponen kakinya. Pada sandarannya menggunakan material ope/ pelepah daun pisang. Kursi makan 2 merupakan kursi yang di desain untuk bersifat santai, sehingga terdapat sandaran tangan dan tinggi dudukan lebih rendah daripada kursi makan 1.

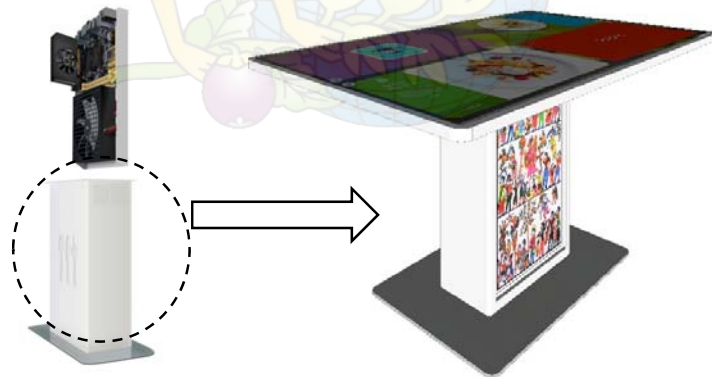


Gambar 41. Desain kursi tinggi

Desain bar ini terinspirasi dari makanan pudak khas Kota Gresik. Melalui tahapan proses tranformasi dan menjadi sebuah kursi bar dengan penggunaan material *stainless steel pipe* pada komponen kakinya. Penggunaan material ini untuk memberikan kesan ringan. Sedangkan pada bagian dudukan ketiga desain kursi tersebut menggunakan busa yang ditutup dengan kain katun yang memiliki tekstur halus sehingga terasa nyaman saat diduduki.

b. Desain Meja

Desain meja menggunakan sistem interaktif dengan menampilkan hidangan restoran yang lebih informatif kepada pengunjung. Pemesanan hidangan juga dapat dilakukan dengan sangat mudah dan cepat. Untuk bagian bawah meja terdapat ilustrasi damar kurung.



Gambar 42. Desain meja makan
(Sumber: <http://www.itrestaurant.net/table/>, diakses pada tanggal 11 Mei 2015, pukul 17:08 WIB)

3. Unsur Pengkondisian Ruang

a. Pencahayaan

Pencahayaan pada Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik dapat dibedakan menjadi dua yaitu pencahayaan alami yang berasal dari cahaya matahari dan pencahayaan buatan dari cahaya lampu. Pencahayaan merupakan faktor yang sangat penting dalam perancangan sebuah ruang, selain fungsi utamanya sebagai penerangan dalam melakukan aktivitas, pencahayaan juga berfungsi sebagai daya tarik tersendiri pada ruangan. Penerapan pencahayaan pada Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik adalah sebagai berikut:

1) Pencahayaan Alami

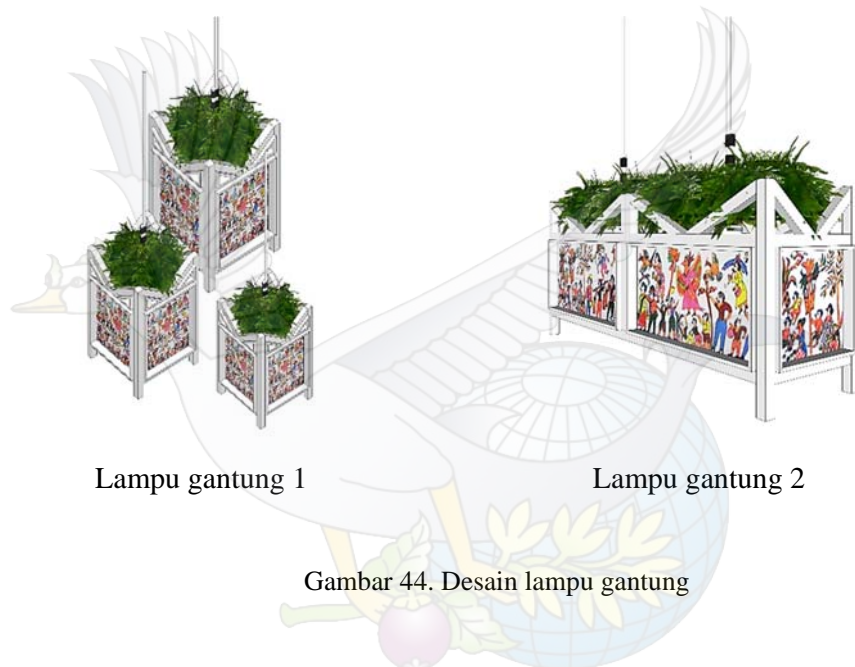
Pencahayaan alami pada restoran *Freshganic* dengan memaksimalkan penggunaan cahaya matahari. Hal tersebut dapat dilakukan dengan memanfaatkan elemen jendela dengan menggunakan material kaca pada bagian fasad restoran.



Gambar 43. Pencahayaan alami

2) Pencahayaan Buatan

Pencahayaan buatan pada Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik menggunakan lampu gantung dan pada bagian atas lampu ditambahkan tumbuhan sintetis untuk memberi unsur segar. Penggunaan lampu tersebut bertujuan untuk menambah keindahan dengan menampilkan damar kurung pada interior restoran *Freshganic*.



b. Akustik Ruang

Akustik pada Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik dirancang untuk dapat mengkondisikan suara yang dikeluarkan penggunaanya agar tidak menjadi polusi suara atau kebisingan. Penerapan akustik pada Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik adalah sebagai berikut:

Banyak menggunakan material-material kayu sebagai elemen pembentuk dan pengisi ruang yang terdapat pada perabotnya. Penggunaan material *fabric* pada *furniture*. Perpaduan material kayu untuk meredam suara bising dari luar maupun dalam restoran. Selain itu, penempatan *speaker* yang strategis yang mencakup seluruh area restoran *Freshganic* sehingga meminimalisasi penggunaan *speaker* yang berlebihan.

c. Penghawaan

Penghawaan pada Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik dirancang dengan penghawaan buatan yaitu *Air Conditioner* (AC). Berdasarkan pengamatan di lapangan, suhu udara di Kota Gresik cenderung panas dan berdebu dikarenakan lokasi yang berdekatan dengan jalan raya dengan intensitas kendaraan bermotor yang tinggi serta kurangnya penghijauan di kota Gresik. Penghawaan alami dinilai kurang untuk memenuhi kenyamanan dan kesehatan pengguna ruang.

d. Sistem Keamanan

Sistem keamanan pada Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik, terdiri dari:

1) Security

Melaksanakan penjagaan dengan maksud mengawasi masuk keluarnya orang dan barang dan mengawasi keadaan-keadaan atau hal-hal yang mencurigakan disekitar tempat tugasnya.

2) CCTV (*Close Circuit Television*)

CCTV adalah alat rekam yang menampilkan gambar dan berfungsi memonitor suatu keadaan ruang yang ditampilkan melalui layar televisi. Alat ini dipasang pada plafon dan diletakkan di sudut ruang untuk mengawasi aktivitas di restoran. Berikut jenis CCTV yang digunakan pada interior dan eksterior restoran serta penggunaan monitor pengawasan.



Gambar 45. CCTV (*Close Circuit Television*)
(Sumber: Katalog *Samsung Total Security Solutions*, 2015)

3) Fire Alarm

Fire Alarm merupakan alarm kebakaran yang akan berbunyi secara otomatis, jika ada api atau temperatur yang melebihi batas normal. Jika terjadi kebakaran, maka alat yang digunakan untuk memadamkan api adalah sebagai berikut:



Gambar 46. *Fire Alarm*
(Sumber: www.bromindo.com, diakses pada tanggal 11 Mei 2015, pk1 20:06 WIB)

C. Tinjauan Restoran

1. Pengertian Restoran

Restoran merupakan salah satu usaha komersial di bidang jasa pelayanan makan dan minum untuk masyarakat umum. Selain itu, pengertian lain menyebutkan restoran merupakan rumah makan yang fungsinya sebagai penyedia jasa di bidang boga dengan ketentuan dan ciri khas yang ingin ditampilkan.²¹ Dapat disimpulkan bahwa restoran adalah suatu bangunan atau tempat usaha yang menyediakan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dengan memberikan pelayanan yang baik kepada semua pengunjung.

2. Jenis Restoran

Adapun jenis restoran berdasarkan metode pelayanan dan perhatian terhadap penekanan tertentu sebagai berikut:

*Bistro, canteen, cafe, cabaret atau nite club, cafetaria, chop steak atau steak house, coffe pot, coffe shop, delicatessent, dinner atau kereta makan, drive inn, grill restoran, inn, lunch wagon, rathskeller, rotisserie, tavern, common, specialities restaurant.*²²

Berdasarkan jenis restoran diatas, Perancangan Interior Restoran

Freshganic di Kota Gresik menggunakan jenis *specialities restaurant*.

Specialities restaurant yaitu restoran yang menghadirkan makanan dan minuman istimewa (makanan khas) seperti: sea food, masakan padang,

²¹ Marsum W.A., *Restoran dan Segala Permasalahannya* (Yogyakarta: Andi Offset, 1991), hal. 7.

²² Abdul Rachman Arief, *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*, (Yogyakarta: Graha Ilmu, 2005), hal 35

makanan khas Jawa Timur, Chinese food, Japanese food, dan sebagainya.²³

Restoran *Freshganic* menjual hidangan sehat dari bahan pangan organik yang banyak kandungan nutrisi dengan berbagai macam olahan.

3. Jenis-Jenis Pelayanan

Restoran perlu menyelaraskan sajiannya dengan alat-alat serta ciri pelayanan dari menu hidangan yang ditawarkan. Sistematika pelayanan di sebuah restoran dapat dibedakan dalam empat katagori penyajian antara lain, *table service*, *counter service*, *self service*, dan *carry out service*.²⁴

a. *Table Service*

Table service yaitu cara penyajian makanan dengan meja makan.²⁵

Pada umumnya sistem pelayanan *table service* dibedakan menjadi empat kategori yaitu :²⁶

- 1) *American service* dengan sifat pelayanan yang sederhana dan tidak resmi serta cepat. Makanan sudah siap diatur di piring sejak dari dapur. Jenis pelayanan ini disebut juga dengan *ready plate service* atau *quick service*. Selain itu, penggunaanya dapat dijumpai di *coffe shop*, *cafearia*, dan lain sebagainya.

²³ Abdul Rachman Arief, *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*, (Yogyakarta: Graha Ilmu 2005), hal 35

²⁴ Marsum W.A., *Restoran dan Segala Permasalahanya*, (Yogyakarta: Andi Offset, 1991), hal. 9.

²⁵ Abdul Rachman Arief, 2005, hal 37

²⁶ Abdul Rachman Arief, 2005, hal 38

- 2) *English Service* dengan sistem pelayanan makanan yang berasal dari dapur, diletakkan di atas *platter* / nampan besar dan dioperasikan dari tamu yang satu ke tamu yang lainnya. Selain itu, *platter* tersebut diletakkan ditengah-tengah meja dan tamu sehingga mereka dapat mengambil makanan sendiri.
- 3) *French service* atau yang memiliki istilah lain *gueridon service* atau *silver service*. Pelayanan dalam kategori ini bersifat resmi. Ciri-ciri pelayanan ini adalah dilaksanakan oleh dua orang pramusaji yang bertugas sebagai *chef de rang* (kapten) dan *commis de rang* (*waiter* / pelayan) serta menggunakan alat bantu *gueridon* / meja maupun kereta dorong.
- 4) *Russian service*. Pelayanan ini dinamakan dengan cara Rusia dan disebut juga *platter service*. Ciri-ciri pelayanan ini adalah dengan menggunakan *platter* dan makanan yang dibawa dalam *platter* tersebut dipindahkan ke dalam piring tamu dengan menggunakan sepasang sendok dan garpu yang disebut dengan *clamp*. Cara pelayanan ini terdapat pada restoran utama seperti *grill room*, *dining room*, *super restaurant*, dan jamuan-jamuan yang bersifat resmi.

b. Counter Service

Pada pelayanan ini tamu yang datang dapat langsung duduk di *counter*. Apabila makanan dan minuman yang dipesannya sudah siap maka akan disajikan kepada tamu tersebut di atas *counter* / meja panjang yang membatasi ruangan restoran dengan dapur.

c. Self Service

Pelayanan ini disebut juga dengan *buffet service*. *Buffet service* merupakan sistem pelayanan yang diberikan kepada tamu-tamu yang dapat mengambil langsung makanan yang diinginkannya melalui *buffet*, sementara minuman disajikan oleh pelayan atau pramusaji.

d. Carry Out Service

Carry out service (take out service) merupakan sebuah sistem pelayanan makanan bagi tamu dengan cara membeli makanan yang telah siap atau disiapkan terlebih dahulu. Makanan tersebut kemudian dikemas dalam kotak dan dibawa oleh pembeli untuk dimakan di luar restoran / di tempat lain.

Berdasarkan jenis pelayanan restoran di atas, maka pada Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik menerapkan jenis pelayanan lebih dari satu. Konsep kombinasi antara pelayanan *table service*, *counter service*, dan *self service*. *Table service* yaitu suatu sistem pelayanan restoran dengan kondisi para tamu tamu duduk di kursi menghadap meja makan. meja tinggi (*counter*), kemudian makanan maupun minuman diantarkan dan disajikan kepada mereka oleh pramusaji/ pelayan.

Table service yang diterapkan dalam restoran *Freshganic* adalah jenis penyajian *English Service*. Penyajian ini menggunakan sistem pelayanan makanan dari dapur yang diletakkan di atas *platter* / nampan yang besar dan selanjutnya dioperasikan dari tamu yang satu ke tamu yang lain.

4. Sistem Pengelolaan dan Penyajian

Sistem pengelolaan dan sistem penyajian restoran dapat diklasifikasikan menjadi tiga, yaitu:

a. Restoran Formal

Restoran formal merupakan sebuah industri jasa pelayanan makanan dan minuman secara eksklusif yang dikelola secara komersial dan profesional. Adapun ciri-ciri restoran formal yaitu penerimaan pelanggan dengan sistem pesan tempat terlebih dahulu. Selain itu, para pengunjung datang dengan menggunakan pakaian formal. Sejalan dengan hal tersebut, pada menu hidangan disediakan menu klasik / eropa yang populer.²⁷

Sistem penyajian yang dipakai adalah *russian service* / *french service* maupun modifikasi dari kedua *table service* tersebut. Dalam restoran ini disediakan ruang *cocktail* dan ruang jamuan makan yang digunakan untuk menikmati minuman yang beralkohol sebelum santap makan. Selain itu, dalam restoran ini dibuka untuk pelayanan makan malam maupun makan siang, sehingga tidak menyediakan makan pagi. Restoran ini menyediakan berbagai jenis layanan antara lain adanya merek minuman bar yang lengkap, khususnya *wine* dan *champagne* dari berbagai negara penghasil *wine* di dunia, hiburan musik secara langsung, tempat menikmati makanan dengan suasana romantis dan eksklusif, penataan bangku dan kursi yang memiliki area

²⁷ Soekresno, *Management Food and Beverage, Service Hotel* (Jakarta: PT Gramedia Pustaka Umum, 2000), hal. 17.

pelayanan yang lebih luas untuk dapat dilewati kereta dorong (*gueridon*), jumlah pramusaji relatif banyak dengan standar kebutuhan satu pramusaji untuk melayani 4-8 pelanggan. Pelayanan yang disediakan tersebut diimbangi dengan harga makanan dan minuman yang relatif tinggi dibanding restoran informal. Jenis restoran yang menggunakan sistem pelayanan restoran formal adalah *members restaurant*, *super club*, *gourmet*, *main dining room*, *grilled restaurant*, dan *executive restaurant*.²⁸

b. Restoran Informal

Restoran informal adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional. Restoran ini lebih mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan dan percepatan frekuensi pelanggan yang silih berganti. Adapun ciri-ciri restoran informal yaitu: harga makanan dan minuman relatif murah, penerimaan pelanggan tanpa sistem pemesanan tempat, para pelanggan yang datang tidak terikat untuk mengenakan pakaian formal.²⁹

Restoran ini menggunakan sistem penyajian makanan dan minuman dengan konsep *american service* / *ready plate* bahkan *self-service* ataupun *counter-service*. Hal tersebut disertai dengan penataan meja dan bangku cukup rapat antara satu dengan yang lain, menu hidangan yang disajikan sangat terbatas dan relatif cepat untuk dimasak. Selain itu, jumlah

²⁸ Soekresno, *Management Food and Beverage, Service Hotel* (Jakarta: PT Gramedia Pustaka Umum, 2000), hal. 17.

²⁹ Soekresno, 2000, hal. 18

tenaga servis relatif sedikit dengan standar kebutuhan 1 pramusaji untuk melayani 12-16 pelanggan. Jenis restoran yang menggunakan sistem pelayanan restoran informal adalah *café, cafeteria, fast food restaurant, coffee shop, bistro, canteen, taverns, family restaurant, pub, sandwich corner, burger corner*, dan *snack bar*.³⁰

c. *Specialties Restaurant*

Specialties restaurant adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersil dan profesional dengan menyediakan makanan maupun sistem penyajian yang khas dan dari suatu negara tertentu.³¹

Adapun ciri-ciri *specialties restaurant* yaitu: menyediakan sistem pemesanan tempat, adanya menu khas suatu negara tertentu yang populer dan disenangi banyak pelanggan secara umum. Selain itu sistem penyajian dalam restoran disesuaikan dengan budaya negara asal dan dimodifikasi dengan budaya internasional. Dalam hal menu, restoran ini menyediakan menu *ala-carte* yang dipresentasikan oleh pramusaji ke pengunjung. Sejalan dengan hal tersebut, restoran ini menghadirkan musik / hiburan khas negara asal. Jika ditinjau dari harga makanan, restoran ini terbilang cukup mahal dibanding restoran informal, namun tetap lebih rendah dibanding restoran formal. Sementara dalam jumlah pelayan relatif sedang, dengan standar kebutuhan 1 pramusaji untuk melayani 8-12 pelanggan. Jenis restoran yang menggunakan

³⁰ Soekresno, *Management Food and Beverage, Service Hotel* (Jakarta: PT Gramedia Pustaka Umum, 2000), hal. 18.

³¹ Soekresno, 2000), hal. 19

sistem *specialties restaurant* adalah *Indonesian food restaurant*, *Italian food restaurant*, *Thai food restaurant*, *Japanese food restaurant*, dan *Korean food restaurant*.

Berdasarkan data sistem pengelolaan dan penyajian yang dikemukakan sebelumnya, maka Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik menggunakan sistem *specialities restaurant*.³²

5. Jenis Kegiatan Restoran

Secara garis besar, kegiatan di dalam sebuah restoran dapat dibagi dalam empat jenis kegiatan yaitu:³³

- a. Dapur untuk mempersiapkan dan memproduksi hidangan.
- b. Ruang makan untuk menawarkan, menjual dan sekaligus menyajikan hidangan – hidangan yang dimasak oleh bagian dapur.
- c. Bar untuk menjual minuman khusus dan melayani tamu. Namun area ini disediakan jika memang dibutuhkan.
- d. Kasir, tempat tamu untuk melakukan pembayaran.

6. Sistem Manajemen Restoran

Restoran menggunakan sistem serba manual membuat sistem kerja yang digunakan tidak efisien dan memerlukan banyak waktu. Selain itu, sistem

³² Soekresno, *Management Food and Beverage, Service Hotel* (Jakarta: PT Gramedia Pustaka Umum, 2000), hal. 19.

³³ Marsum W.A., *Restoran dan Segala Permasalahannya* (Yogyakarta: Andi Offset, 1991), hal. 21.

kerja secara manual rentan terjadi kesalahan, sehingga dapat merugikan restoran. Berdasarkan permasalahan tersebut, Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik menggunakan konsep sistem yang mengintegrasikan proses setiap divisi dalam manajerial perusahaan (restoran) secara transparansi dan memiliki akuntabilitas yang cukup tinggi dengan konsep *Enterprise Resource Planning* (ERP).

ERP merupakan sebuah *framework* transaksi *enterprise* yang menghubungkan proses pemesanan barang, manajemen inventarisasi dan kontrol, perencanaan distribusi dan produksi, dan keuangan. ERP bekerja sebagai kekuatan lintas fungsional perusahaan yang mengintegrasikan dan mengotomatisasi berbagai proses bisnis internal dan sistem informasi termasuk *manufacturing*, logistik, distribusi, akuntansi, keuangan, dan sumber daya manusia dari sebuah perusahaan.³⁴

Sistem informasi perusahaan yang dirancang difungsikan untuk mengkoordinasikan semua sumber daya, informasi dan aktifitas yang diperlukan untuk proses kegiatan restoran secara lengkap. Sistem ERP didasarkan pada *database* dan rancangan perangkat lunak modular. ERP merupakan *software* yang mengintegrasikan semua divisi dan fungsi suatu perusahaan ke dalam suatu sistem komputer yang dapat melayani semua kebutuhan perusahaan, baik dari divisi penjualan, produksi atau keuangan.

Penggunaan sistem manajemen restoran terintegrasi sangat membantu pengelola maupun pengunjung. Adapun penjelasannya sebagai berikut:

³⁴ O'Brien, J.A. & Marakas, G.M, *Introduction to Information Systems (7th Ed)* (New York: McGraw-Hill/Irwin, 2006).

- a. Memiliki fasilitas untuk mencatat pemakaian bahan masakan untuk setiap menu dengan cara yang mudah sekaligus berfungsi untuk mengontrol jumlah bahan masakan yang tersedia.
- b. Kondisi setiap meja selalu dapat dilihat secara *real time* melalui layar POS (*Program Online System*). Manajer restoran bisa mengamati meja yang kosong maupun terisi hingga mengecek status hidangan yang telah disajikan maupun belum pada setiap meja.
- c. Pesanan dari pelanggan dapat langsung diterima oleh staf bagian dapur, melalui layar dan cetakan. Selain mempercepat waktu pesanan, hal tersebut akan menghilangkan kesalahpahaman antara pelayan dengan pihak dapur.
- d. Pengunjung dengan mudah memilih meja yang sesuai dengan jumlah orang dengan cara melihat layar monitor. Di dalam layar monitor tercantum denah restoran, bentuk meja, beserta status meja.

Restoran *Freshganic* menerapkan teknologi interaktif. Teknologi interaktif mengedepankan cara-cara yang inovatif untuk membuat restoran menjadi lebih menarik. Hal ini mampu menciptakan suasana yang unik di restoran yang nantinya menjadi bagian dari gaya hidup perkotaan. Pengunjung juga dapat mengetahui mulai dari deskripsi hidangan, bahan yang dibutuhkan untuk memasak menu tersebut, kandungan nutrisi hidangan dan manfaat mengkonsumsinya dengan melakukan sentuhan pada meja interaktif. Meja makan yang menggunakan sistem interaktif yang membuat pengunjung dapat memesan menu hidangan melalui meja. Pesanan pengunjung kemudian di informasikan ke bagian dapur melalui sistem yang ditampilkan pada layar.

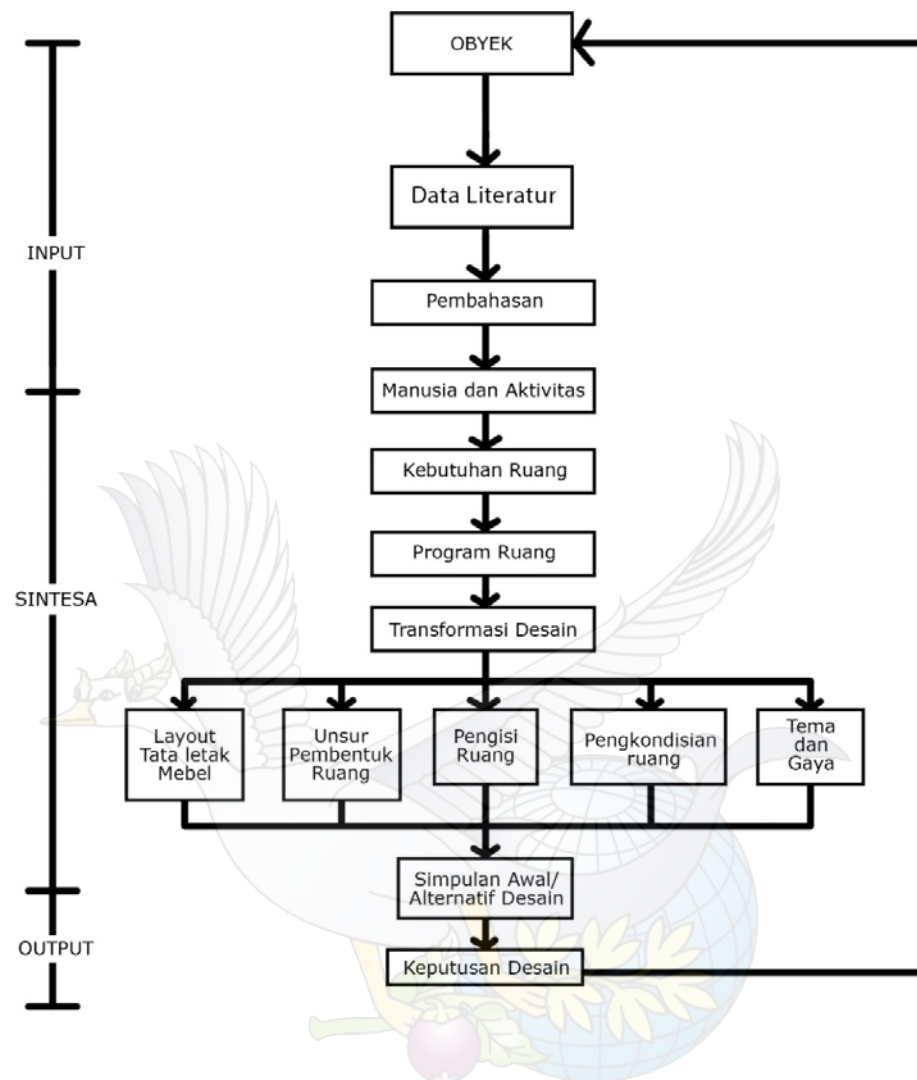
BAB III

PROSES DESAIN DAN METODE DESAIN

A. Tahapan Proses Desain

Proses merancang interior dituntut untuk dapat melihat permasalahan yang terjadi di lapangan serta dapat mencari jawaban atau solusi desain dari beberapa pendapat yang ada. Hal tersebut dapat diwujudkan dengan alternatif desain melalui beberapa tahapan. Upaya penyelesaian berbagai macam permasalahan akan dapat terealisasi dengan baik apabila didukung dengan proses desain yang sistematis. Dalam mewujudkan ide atau gagasan hingga menjadi sebuah desain, maka dibutuhkan berbagai macam data ataupun informasi sebagai bahan penyusunan program desain. Program tersebut diikuti dengan transformasi desain. Transformasi ini yang disebut dengan istilah proses perancangan sehingga akan menghasilkan sebuah gambar desain ruang atau bangunan.

Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik yang mengusung konsep dengan tema lokal dan diwujudkan dalam gaya kontemporer ini mengadopsi beberapa tahapan proses desain dari Pamuji Suptandar. Adapun tahapan tersebut tampak pada skema dibawah ini:



Skema 01. Tahapan proses desain
(Sumber: diadopsi dari Pamuji Suptandar, 1999, hal. 15)

Berkaitan dengan skema di atas, ada tiga tahap yang harus diperhatikan yaitu (I) *input*, (II) *sintesa / analisis*, dan (III) *output*. *Input* dilakukan dengan mengumpulkan informasi yang diperlukan untuk dibahas atau dianalisis dalam rangka menemukan permasalahan desain dalam bentuk data. Data tersebut berupa data lisan, tulisan, maupun fisik. Tahap *sintesa / analisis* dilengkapi menjadi tiga

data meliputi koleksi data, menemukan akar permasalahan desain, dan menyusun *programming*. Sementara itu, tahap *output* merupakan hasil olahan data dari *input* berdasarkan sintes / analisis yang kemudian dituangkan dalam ide desain berupa konsep desain dalam bentuk gambar kerja desain.

B. Analisis Alternatif Desain Terpilih

Dalam tahap analisis desain terpilih beberapa data / literatur yang didapat pada proses input. Data / literatur tersebut meliputi pengertian dari perancangan restoran, aktivitas, sistem pelayanan dalam ruang, unsur pembentuk pengisi dan pengkondisian ruang yang terdapat pada restoran. Analisis alternatif desain adalah tahap pemikiran kreatif yang terdiri dari langkah analisis terhadap hasil tahap pemikiran induktif yang berupa kerangka pemikiran yang konsepsional, untuk mengetahui kemungkinan-kemungkinan atas jawaban yang bisa dihasilkan, disebut langkah-langkah deduktif sehingga muncul alternative desain.

Tahapan yang dilakukan saat analisis desain meliputi:

1. Merumuskan alternatif-alternatif untuk ditemukan solusi desain melalui cara berpikir secara kreatif untuk pengembangan konsep desain.
2. Melakukan pembatasan – pembatasan atas kemungkinan yang ada dari berbagai alternatif.
3. Memutuskan alternatif desain berdasarkan hasil desain yang inovatif yang dapat menunjang fungsi objek garap.

Ide yang sudah dirumuskan dalam konsep desain pada BAB II selanjutnya dikembangkan untuk memperoleh alternatif desain dan akan diputuskan beberapa alternatif yang dianggap tepat pada Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik. Oleh karena itu, untuk dapat menjelaskan ide, rumusan, serta memutuskan alternatif terpilih perlu dijelaskan tentang definisi objek garap.

1. Pengertian Judul

Judul Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik memiliki pengertian sebagai berikut

a. Perancangan

Perancangan adalah suatu proses yang panjang serta tidak mudah dan lancar. Proses tersebut dimulai dari gagasan sampai terwujudnya tujuan awal. Dari sebuah titik awal (biasanya berupa loncatan ide), proses perancangan bergerak menuju perumusan ide (di masa depan) yang berupa desain.¹

b. Desain Interior

Karya arsitek atau desainer yang khusus menyangkut bagian dalam suatu bangunan, bentuk-bentuknya sejalan perkembangan ilmu dan teknologi yang dalam proses perancangan selalu dipengaruhi unsur-unsur geografis setempat dan kebiasaan-kebiasaan sosial yang diwujudkan dalam gaya-gaya kontemporer.²

¹ Endy Marlina, *Panduan Perancangan Bangunan Komersial* (Yogyakarta: Andi, 2008), hal. 2.

² Pamudji Suptandar, *Desain Interior*. (Jakarta: Djambatan, 1999), hal. 11.

c. Restoran

Restoran adalah suatu industri yang tak terbatas, yaitu industri yang melayani makanan dan minuman kepada semua orang yang jauh dari rumah, maupun yang dekat dari rumah.³

d. *Freshganic*

Freshganic adalah penggabungan dua kata dari *Fresh* dan *Organic*.

- 1) *Fresh* yang berarti segar, higienis, bersih.
- 2) *Organic* adalah istilah pelabelan yang menyatakan bahwa suatu produk telah diproduksi sesuai dengan standar produksi organik dan disertifikasi oleh otoritas atau lembaga sertifikasi resmi.⁴

e. Di Kota Gresik

- 1) Di : Kata depan yang menunjukkan tempat.
- 2) Kota : Daerah permukiman yang terdiri atas bangunan rumah yang merupakan kesatuan tempat tinggal dari berbagai lapisan masyarakat.⁵
- 3) Gresik : Kota terletak di sebelah barat laut Kota Surabaya. Kota Surabaya merupakan Ibu kota Provinsi Jawa Timur.

³ Abdul Rachman Arief, *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*, (Yogyakarta: Graha Ilmu, 2005), hal. 31




⁴ Henny Mayrowani, *Jurnal Pengembangan Pertanian Organik di Indonesia*. Vol. 30 No.2, 2012, hal. 92

⁵ Departemen Pendidikan Nasional, *Kamus Besar Bahasa Indonesia (Edisi III)* (Jakarta: Balai Pustaka, 2001)

Menu hidangan restoran *Freshganic* dibagi berdasarkan jenis masakannya. Beberapa menu hidangan yang akan ditawarkan pada restoran *Freshganic* antara lain:

Tabel 06. Daftar Menu Restoran *Freshganic*

Hidangan Salad		
		
Salad sayuran	Salad buah	Salad seafood
Hidangan Soup		
		
Soup Sayuran	Soup buah	
Hidangan panggang		
		
Sayur dan buah panggang	Seafood panggang	Daging panggang

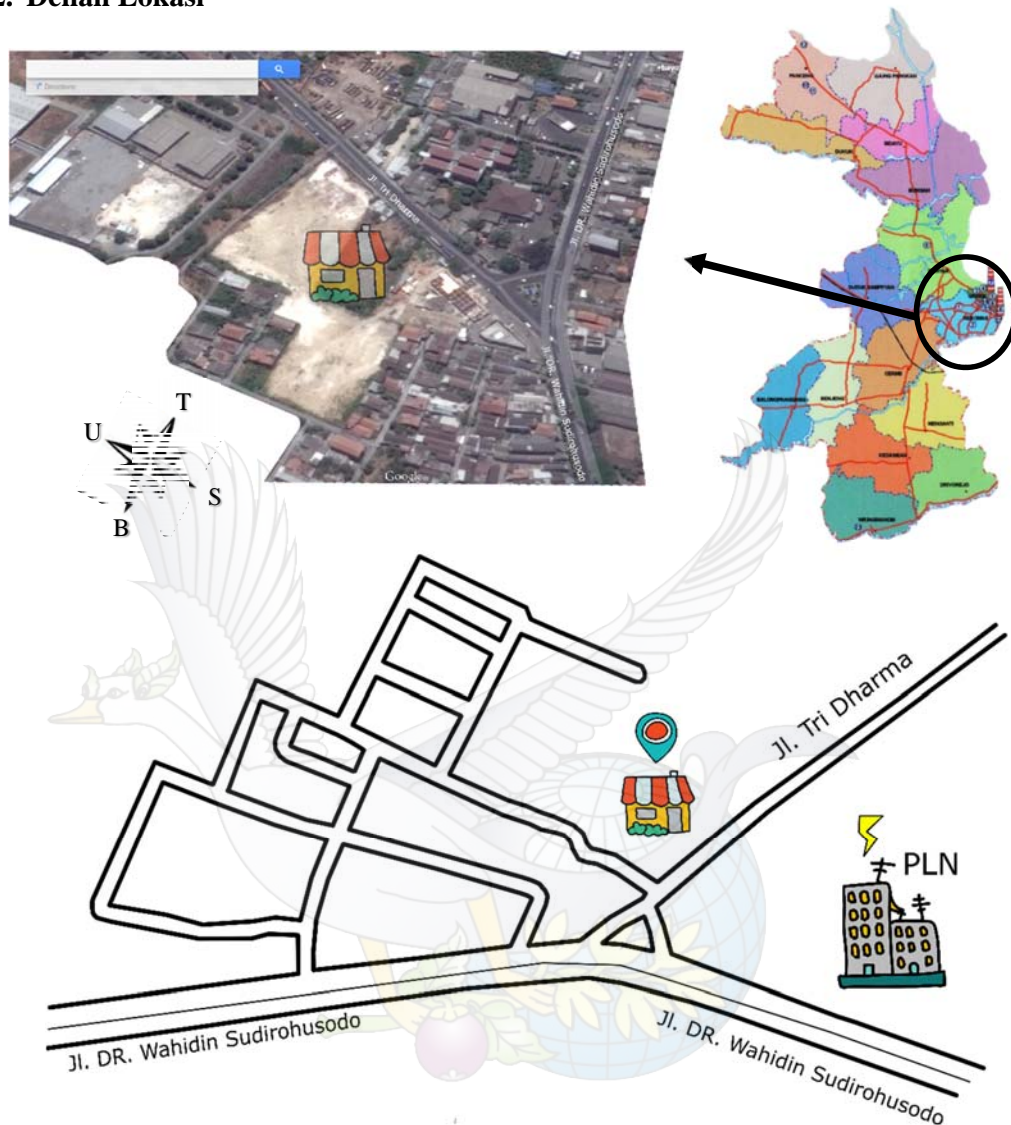
Minuman		
		
<i>Juice</i>	<i>Smoothie</i>	<i>Infused water</i>

Pada area penjualan bahan pangan organik menyediakan bahan pangan yang dikelompokkan pemajangannya berdasarkan jenisnya antara lain, kategori, sayuran, buah, daging, ikan / *seafood*.

Tabel 07. Daftar Bahan Pangan

Katagori	Bahan pangan
Sayuran	Taoge, Bayam, Daun Pepaya, Daun Singkong, Kangkung, Sawi, Kubis, Kembang Kol, Lobak, Wortel, Labu Kuning, Labu Siam, Labu Air, Mentimun, Nangka Muda, Pare, Jamur.
Buah-buahan	Pisang, Mangga, Pepaya, Jeruk, Semangka, Nanas, Salak, Avokad, Rambutan, Jambu Biji, dan Belimbing,
Daging	Ayam dan Sapi
Ikan / <i>seafood</i>	Kakap, Kerapu, Tongkol, Kembung, Sarden, Bawal, dan Kepiting / Rajungan, Lele, Gurami, Nila, Mujair, Bandeng, Udang, dan Belut.
Produk Olahan	Makanan ringan

2. Denah Lokasi



Gambar 47. Denah lokasi

Pemilihan lokasi dalam sebuah perancangan menjadi bagian yang sangat penting. Pemilihan lokasi restoran *Freshganic* didasarkan pada lokasi yang mudah dijangkau dan strategis. Pada Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Gresik ini nantinya akan diasumsikan berada di Jl. Tri Dharma, Gresik. Alasan pemilihan lokasi tersebut dipilih karena:

- a. Lokasi tersebut mempunyai luas lahan, fasilitas dan sarana sebagai penunjang keberadaan Kota Gresik sebagai kota budaya, industri, kuliner, dan pariwisata.
- b. Lokasi mencukupi luasan denah.
- c. Lokasi tersebut juga mudah dijangkau dari arah manapun sehingga berpotensi untuk didatangi para pengunjung.
- d. Lokasi tersebut memiliki letak yang cukup strategis, karena dekat dengan pusat Kota Gresik, hotel, sekolah, perpustakaan, pariwisata, perumahan, dll. Memungkinkan menjadi salah satu tempat yang memiliki akses cukup tinggi sebagai tempat kuliner.
- e. Lokasi tersebut dekat dengan produsen bahan organik sehingga restoran mudah mendapatkan bahan makanan.

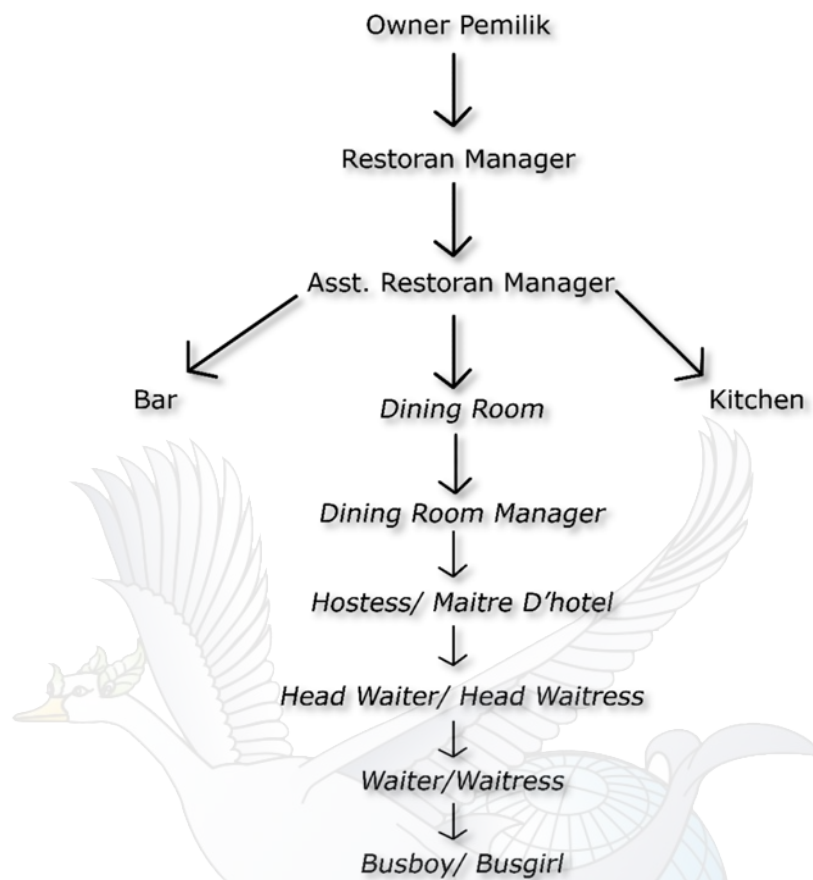
3. Struktur Organisasi

Struktur organisasi sangat penting dalam menjalankan sebuah bisnis restoran.

Struktur organisasi adalah suatu susunan pekerjaan dan hubungan antara tiap bagian serta posisi yang dibagi, dikelompokkan, dan dikoordinasikan secara formal dalam menjalankan kegiatan operasional untuk mencapai tujuan.⁶

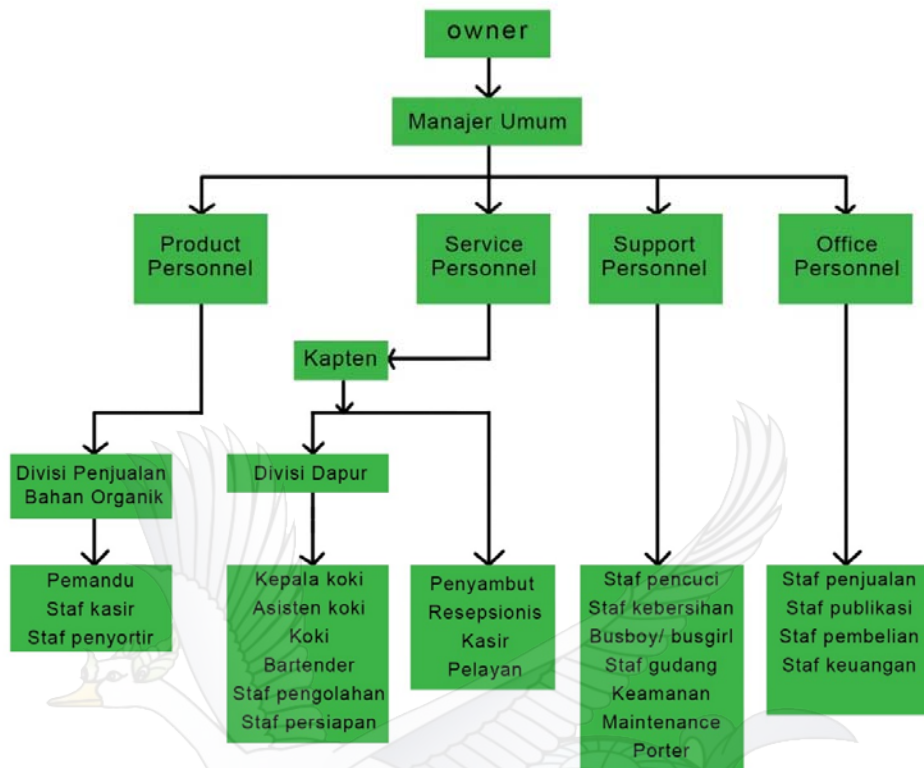
Adapun literatur yang menjelaskan tentang struktur organisasi restoran terdapat dalam buku *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Berikut penjelasannya:

⁶ http://id.wikipedia.org/wiki/Struktur_organisasi, diakses pada tgl 8 April 2015, pk1 00:11 WIB)



Skema 02. Struktur organisasi restoran
(Sumber: Marsum, 1999, hal. 99)

Data literatur tersebut, dapat menjadi acuan untuk membentuk stuktur organisasi restoran *Freshganic*. Struktur organisasi restoran *Freshganic* sebagai berikut:



Skema 03. Struktur organisasi restoran *Freshganic*
(Sumber: diadopsi dari Marsum, 1999, hal. 99)

Berikut tabel yang menjabarkan tugas setiap jabatan atau staf pada Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik.

Tabel 08. Tugas Pengelola Restoran

Jabatan	Tugas
<i>Owner</i>	Pemilik restoran yang mengawasi perkembangan dan memberi arahan kepada seluruh staf restoran.
Manajer Umum	<ul style="list-style-type: none"> - Menggantikan / mewakili owner di restoran untuk mengawasi seluruh kegiatan yang ada di restoran. - Memberi pengarahan kepada para pegawai agar bisa bekerja dengan baik sesuai dengan rencana dan

	<p>memberikan pelatihan untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia yang tangguh.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menempatkan para pegawai sesuai dengan keahliannya dan menentukan jumlah pegawai yang diperlukan. - Menjaga agar restoran berjalan dengan baik dan membuat perubahan-perubahan yang diperlukan. - Memperhatikan kebutuhan-kebutuhan tamu dan pegawainya tentang keluhan dan kesenangannya. - Memperkirakan / mengontrol biaya dan pendapatan.
Product Personnel Pegawai yang bertanggungjawab mempersiapkan hidangan-hidangan yang tertera dalam menu.	
Kapten	<ul style="list-style-type: none"> - Mengontrol semua pekerjaan agar berjalan dengan lancar dan standar kerja yang baik. - Memimpin semua pekerjaan yang terdapat pada restoran.
Divisi Dapur	
Kepala Koki	<ul style="list-style-type: none"> - Memimpin pekerjaan yang ada pada bagian dapur khususnya membuat hidangan. - Mengatur dan mengawasi pekerjaan asisten koki dan koki, khususnya dalam proses memasak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. - Mengawasi pelaksanaan kerja di dapur dalam hal keselamatan kerja, dan memenuhi standar kelengkapan kerja untuk menciptakan lingkungan kerja yang aman.
Asisten Kepala Koki	<ul style="list-style-type: none"> - Bertanggung jawab menyelesaikan atas tugas yang diberikan kepala koki - Memberikan tugas kepada koki.
Koki	Bertanggungjawab menyelesaikan masakan dan memberikanya kepada staf persiapan untuk berikan sentuhan terakhir sebelum di sajikan kepada pengunjung.

Bartender	Bertanggungjawab membuat menu minuman yang telah dipesan oleh pengunjung.
Staf Pengolahan	Bertugas untuk mempersiapkan bahan-bahan mentah untuk siap dimasak atau diolah, termasuk mencincang, mengupas, memotong, mencuci bahan, menimbang, dan menakar.
Staf Persiapan	Bertugas untuk mempersiapkan hidangan-hidangan yang sudah jadi untuk siap disajikan, termasuk pemotongan, memporsikan hidangan, dan menghias hidangan.
Divisi Penjualan Bahan Pangan Organik	
Pemandu	Bertugas untuk memberikan informasi kepada pengunjung.
Staf kasir	Bertugas untuk melayani pembayaran.
Staf penyortir	Melayani pengunjung yang membeli bahan makanan mulai dari proses pemotongan sampai pengemasan, khusus untuk bahan pangan yang belum dikemas.
Service Personnel Pegawai yang bertanggung jawab pada pelayanan / penyajian hidangan kepada tamu.	
Penyambut (Greeters)	Bertugas untuk memberi sapaan / salam kepada setiap pengunjung yang datang dan memberikan pertanyaan tentang hal yang dapat di bantu olehnya.
Resepsionis	Bertugas melayani pengunjung yang ingin mengetahui informasi tentang restoran, termasuk pemesanan tempat.
Kasir	Menerima dan mengumpulkan transaksi pembayaran tunai para tamu dari hasil penjualan makanan dan minuman.
Pelayan (Waiters / Waitress)	<ul style="list-style-type: none"> - Membantu tugas kapten untuk mengontrol semua jenis hidangan yang keluar dari dapur sebelum di hidangkan ke pengunjung yang bersangkutan, dan - Mengantarkan hidangan tersebut ke meja makan.

Support Personnel Pegawai yang bekerja di bagian belakang / di area dapur.	
Staf Pencuci	Bertugas untuk mencuci semua peralatan dapur dan peralatan makan hingga menaruh alat-alat tersebut pada tempat penyimpanannya masing-masing.
Staf Kebersihan (Steward)	Bertanggung jawab terhadap kebersihan bangunan, lantai luar dan dalam restoran.
Busboy / Busgirl	Bertugas mengangkat piring beserta alat makan lainnya dan membersihkan meja makan setelah di gunakan pengunjung.
Staf Gudang	<ul style="list-style-type: none"> - Receiving, mengecek barang-barang yang datang (masuk) dan di terima berdasarkan daftar pembelian. - Storing, menyimpan barang-barang ke gudang sesuai jenis dan tempatnya. - Issuing, mengeluarkan / mengambil barang / bahan dari gudang kepada bagian yang memerlukan.
Porters	Bertugas meletakkan barang/ bahan yang datang pada area penyortiran.
Office Personnel Pegawai yang bekerja pada area kantor.	
Staf Penjualan	<ul style="list-style-type: none"> - Merencanakan dan mendesain menu. - Melakukan perencanaan strategi pemasaran dengan memperhatikan trend pasar dan sumber daya perusahaan.
Staf Publikasi	<ul style="list-style-type: none"> - Mempromosikan / mempublikasikan tempat / lokasi dari restoran. - Mengkonsep dan membuat media publikasi kegiatan restoran, termasuk menu menu yang di sajikan pada media interaktif.
Staf Pembelian	<ul style="list-style-type: none"> - Menentukan distributor yang dipilih dalam pengadaan barang.

	- Membuat daftar pesanan pembelian dan memesan barang / bahan kepada pemasok untuk menambah persediaan barang.
Staf Keuangan	merencanakan, melaksanakan dan mengendalikan pemanfaatan sumber daya keuangan dalam kegiatan restoran secara efisien dan efektif, dalam kerjasama yang berkaitan dengan fungsi-fungsi lainnya seperti riset dan penelitian, produksi, pemasaran dan sumberdaya manusia.

4. Sistem Operasional

Berikut tabel sistem operasional pada Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik.

Tabel 09. Sistem Operasional

Divisi	Jam Operasional	
Restoran	Senin s/d Minggu	<i>Shift 1: Pkl 08.00 - 13.00 WIB</i> <i>Shift 2: Pkl 13.00 – 22.00 WIB</i>
Penjualan bahan pangan organik	Senin s/d Minggu	<i>Shift 1: Pkl 08.00 - 13.00 WIB</i> <i>Shift 2: Pkl 13.00 – 22.00 WIB</i>
Kantor	Senin s/d Minggu	<i>Shift 1: Pkl 07.00 - 22.00 WIB</i>

5. Pola Aktivitas

Pola aktivitas pengelola dan pengunjung pada Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik dapat digambarkan sebagai berikut:

a. Pola Aktivitas Pengelola (Staf Kantor)



Skema 04. Pola aktivitas pengelola (staf kantor)

b. Pola Aktivitas Pengelola (Pelayan)



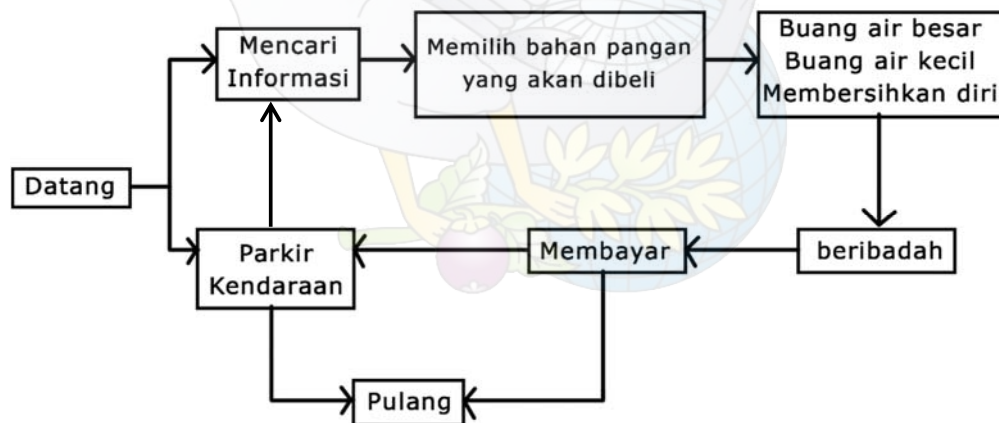
Skema 05. Pola aktivitas pengelola (pelayan)

c. Pola Aktivitas Pengunjung Restoran



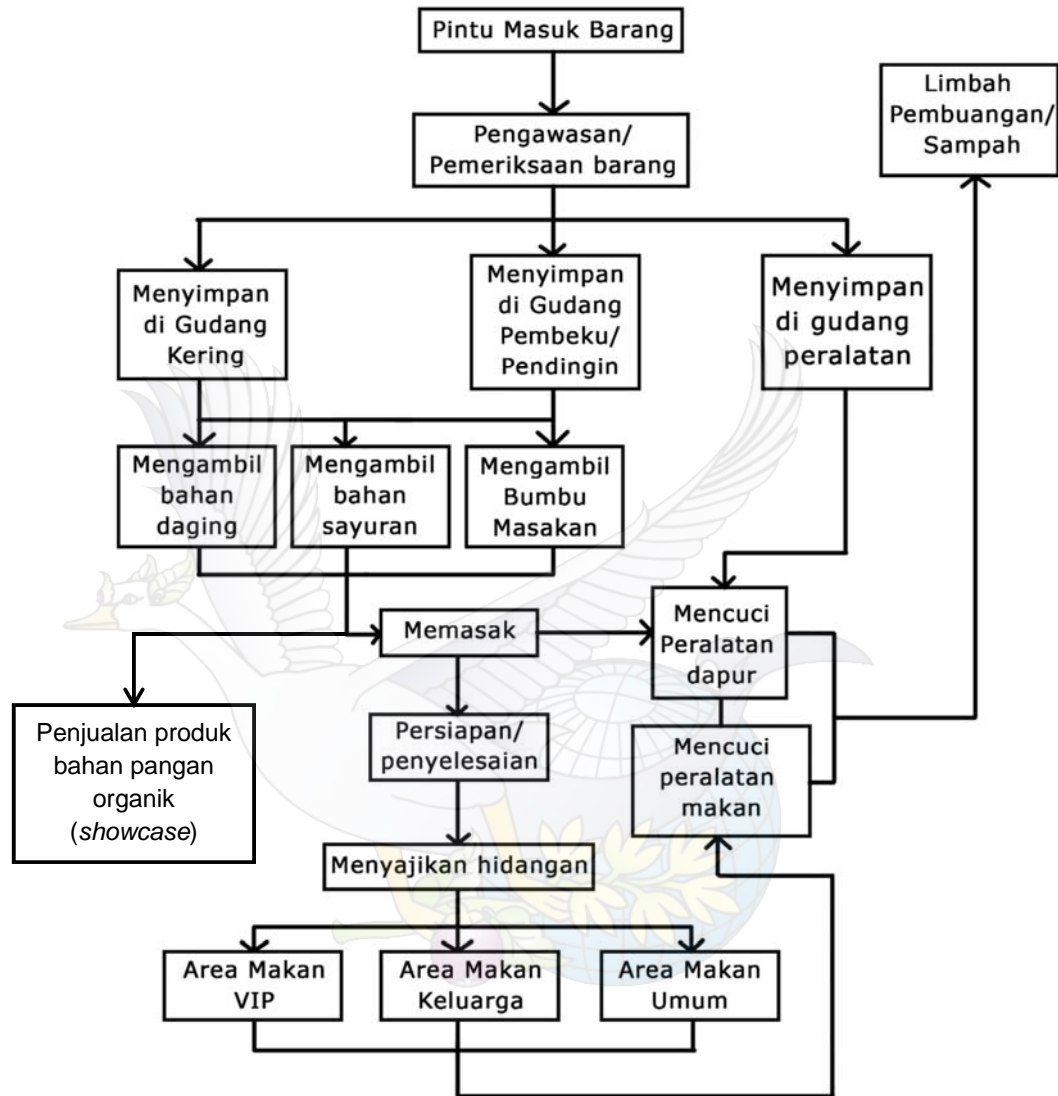
Skema 06. Pola aktivitas pengunjung restoran

d. Pola Aktivitas Pengunjung Area Penjualan Bahan Pangan Organik



Skema 07. Pola aktivitas pengunjung area penjualan

e. Pola Aktivitas Dapur



Skema 08. Pola aktivitas dapur

Analisis pola aktivitas dapur digunakan untuk menganalisis setiap aktivitas dalam dapur. Hal ini meminimalkan ketidak-ergonomisan dalam beraktivitas maka perlu dirancang sesuai kaidah ergonomi sehingga pekerjaan yang dilakukan dalam dapur akan nyaman dan aman.

6. Kebutuhan Ruang dan Perabot

Kebutuhan ruang dapat diketahui dari segala aktivitas yang dilakukan di dalamnya. Berdasarkan analisis dari aktivitas dalam ruang, maka fasilitas kebutuhan ruang untuk Restoran *Frashganic* di Kota Gresik meliputi:

Tabel 10. Kebutuhan Ruang Dan Perabot

Subjek	Aktivitas	Kebutuhan Ruang	Kebutuhan Perabot
Pengelola Bagian Staf Kantor	<ul style="list-style-type: none"> • Datang • Parkir • Bekerja • Rapat • Buang air dan cuci tangan • Beribadah • Istirahat • Pulang 	<ul style="list-style-type: none"> • - • Area Parkir • Ruang kerja • Ruang rapat • Toilet • Musala • Ruang staf • - 	<ul style="list-style-type: none"> • - • - • Meja, kursi kerja, lemari arsip, kursi dan meja tamu • Kursi, meja rapat. • Wastafel, cermin, <i>urinal</i>, dan <i>closet</i>. • Rak alat ibadah. • Loker dan kursi. • -
Pengelola Bagian Staf Dapur dan area penjualan bahan organik	<ul style="list-style-type: none"> • Datang • Parkir • Ganti baju • Bekerja • Servis • Ibadah • Istirahat • Pulang 	<ul style="list-style-type: none"> • - • Area parkir • Ruang Staf • Area penjualan bahan organik • Toilet • Musala • Ruang staf • - 	<ul style="list-style-type: none"> • - • - • Rak penyimpanan • Meja kerja, <i>kitchen set</i>. • Wastafel, cermin, <i>urinal</i>, dan <i>closet</i>. • Rak alat ibadah • Loker dan kursi • -

Pengunjung Area penjualan organik	<ul style="list-style-type: none"> • Datang • Parkir • Memilih bahan • Membayar • Servis • Ibadah • Istirahat • Pulang 	<ul style="list-style-type: none"> • - • Area parkir • Area penjualan • Area kasir • Toilet • Musala • Ruang staf • - 	<ul style="list-style-type: none"> • - • - • rak pemajangan bahan. • Meja kasir • Wastafel, cermin, <i>urinal</i>, dan closet. • Rak alat ibadah • Loker dan kursi • -
Pengunjung Area makan	<ul style="list-style-type: none"> • Datang • Parkir • Mencari info • Memilih tempat duduk. • Cuci tangan • Ibadah • Pulang 	<ul style="list-style-type: none"> • - • Area parkir • Lobi (resepsionis) • Area makan • Toilet • Musala • - 	<ul style="list-style-type: none"> • - • - • Meja resepsionis • Meja dan kursi makan. • Wastafel, cermin, <i>urinal</i>, dan <i>closet</i>. • Rak alat ibadah. • -

Berdasarkan analisa aktivitas dalam ruang, maka didapatkan kebutuhan ruang restoran *Freshganic* di Kota Gresik meliputi,

a. Lobi

Area Informasi/ resepsionis, kasir.

b. Restoran

Area makan, ruang makan VIP, ruang multifungsi.

c. Dapur

Dapur utama, ruang pra-penyajian, ruang pencucian, ruang pendingin, ruang pengolahan bahan, ruang penyortiran barang, ruang staf dapur.

d. Penjualan Bahan Pangan Organik

Ruang pajang bahan organik, gudang penyimpanan.

e. Kantor

Ruang manajer, ruang rapat, ruang kerja staf, ruang mekanikal elektrik.

f. Servis

Toilet, Mushala, ruang laktasi.

7. Besaran Ruang

Menghitung besaran ruang untuk mengetahui jumlah daya tampung sebuah ruangan terhadap aktivitas pengguna yaitu pengelola, pengunjung, pengisi ruang dan sirkulasi pada restoran.

Tabel 11. Massa Bangunan

Area Perancangan Interior	Luas Area (m ²)	Jumlah
Luas Lahan	3370 m ²	4135 m ²
Luas Bangunan	765 m ²	

Tabel 12. Besaran Ruang

Ruang	Keterangan			Luas
Lobi 24 m ²	Pengelola : Standar : 0,8 m ² /orang termasuk meja dan kursi Jumlah staf 2 orang/hari Luasan manusia : 4 orang x 0,8 m ² = 3,2 m²			16,8 m ²
	Pengunjung : Standar : 0,8 m ² /orang Perkiraan 5-10 pengunjung/hari Luasan manusia : 10 orang x 0,8 m ² = 8 m²			
	Perabot	Jml	Luas	
	Meja resepsionis	1	1 x (3 m x 0,6 m) = 1,8 m ²	
	Kursi kerja	2	2 x (0,4 m x 0,5 m) = 0,4 m ²	
	Luasan perabot		= 2,2 m²	
	Toleransi Aktivitas : 2,2 + 8 = 10,2 x 20% = 2,04 m²			
Area penjualan bahan pangan organik 100 m ²	Pengelola : Standar : 0,8 m ² /orang Jumlah staf 5 orang/hari Luasan manusia : 5 orang x 0,8 m ² = 4 m²			92,4 m ²
	Pengunjung : Standar : 0,8 m ² /orang Perkiraan 5-50 pengunjung/hari Luasan manusia : 50 orang x 0,8 m ² = 40 m²			
	Perabot	Jml	Luas	
	Rak pajang 1	234	234 x (0,3 m x 0,3 m) = 21 m ²	
	Rak pajang 2	16	16 x (1 m x 0,75 m) = 12 m ²	
	Luasan perabot		= 33 m²	
	Toleransi Aktivitas : 44 + 33 = 77 x 20% = 15,4 m²			

Area makan Publik Lt.1 169 m²	Pengelola : Standar : 0,8 m ² /orang Jumlah staf 8 orang/hari Luasan manusia : 8 orang x 0,8 m ² = 6,4 m² Pengunjung : Standar : 0,8 m ² /orang Perkiraan 50-100 pengunjung/hari Luasan manusia : 100 orang x 0,8 m ² = 80 m²		132,4 m²
	Perabot	Jml	Luas
	Kursi makan 1	11	11 x (0,4 m x 0,38 m) = 1,6 m ²
	Kursi makan 2	22	22 x (0,4 m x 0,45 m) = 7,5 m ²
	Kursi makan 3	12	12 x (0,5 m x 0,5 m) = 3 m ²
	Meja makan 1	4	4 x (1,44 m x 0,84 m) = 4,8 m ²
	Meja makan 2	3	3 x (0,75 m x 0,84 m) = 1,8 m ²
	Meja makan 3	3	3 x 1,77 m = 5,3 m ²
Area makan Publik lantai 2 192m²	Pengelola : Standar : 0,8 m ² /orang Jumlah staf 8 orang/hari Luasan manusia : 8 orang x 0,8 m ² = 6,4 m² Pengunjung : Standar : 0,9 m ² /orang Perkiraan 50-100 pengunjung/hari Luasan manusia : 100 orang x 0,9 m ² = 90 m²		185 m²
	Perabot	Jml	Luas
	Kursi makan 1	6	6 x (0,4 m x 0,38 m) = 0,9 m ²
	Kursi makan 2	54	54 x (0,4 m x 0,45 m) = 9,7 m ²
	Kursi makan 3	12	12 x (0,5 m x 0,5 m) = 3 m ²
	Kursi makan 4	8	8 x (2, m x 0,75 m) = 12 m ²
	Meja makan 1	1	1 x (5,5 m x 0,4 m) = 2,2 m ²
	Meja makan 2	21	21 x (1,44 m x 0,84 m) = 25,4 m ²
	Meja makan 3	3	3 x 1,77 m = 5,3 m ²
	Luasan perabot		= 58,5 m²
	Toleransi aktivitas : 86,4 + 24 = 110 x 20% = 22 m²		
	Luasan perabot		= 58,5 m²
	Toleransi aktivitas : 96,4 + 58,5 = 152,9 x 20% = 30,58 m²		

Area makan VIP 1 22 m ²	Pengelola : Standar : 0,8 m ² /orang Jumlah staf 2 orang/hari Luasan manusia : 2 orang x 0,8 m ² = 1,6 m² Pengunjung : Standar : 0,8 m ² /orang Perkiraan 8 pengunjung/hari Luasan manusia : 8 orang x 0,8 m ² = 6,4 m²			13,5 m ²
	Perabot	Jml	Luas	
	Kursi makan	8	8 x (0,4 m x 0,45 m) = 1,4 m ²	
	Meja Makan	1	1 x 1,87m = 1,87 m ²	
	Luasan perabot		= 3,27 m²	
	Toleransi aktivitas : 8 + 3,27 = 11,27 x 20% = 2,2 m²			
Area makan VIP 2 28 m ²	Pengelola : Standar : 0,8 m ² /orang Jumlah staf 2 orang/hari Luasan manusia : 2 orang x 0,8 m ² = 1,6 m² Pengunjung : Standar : 0,8 m ² /orang Perkiraan 12 pengunjung/hari Luasan manusia : 12 orang x 0,8 m ² = 10,8 m²			22,6 m ²
	Perabot	Jml	Luas	
	Kursi makan VIP 2	8	8 x (0,4 m x 0,45 m) = 1,44 m ²	
	Meja makan VIP 2	1	1 x (2,9 m x 1,7 m) = 4,93 m ²	
	Luasan perabot		= 6,37 m²	
	Toleransi aktivitas : 12,4 + 6,37 = 18,8 x 20% = 3,8 m²			
Area Multifungsi 34 m ²	Pengelola : Standar : 0,8 m ² /orang Jumlah staf 2 orang/hari Luasan manusia : 2 orang x 0,8 m ² = 3,6 m² Pengunjung : Standar : 0,8 m ² /orang Perkiraan 20 pengunjung/hari Luasan manusia : 15 orang x 0,8 m ² = 12 m²			29,5 m ²
	Perabot	Jml	Luas	
	Kursi	12	12 x (0,4 m x 0,45 m) = 2,16 m ²	
	Meja	1	1 x (4.32 m x 1.62 m) = 6,9 m ²	
	Luasan perabot		= 9 m²	
	Toleransi aktivitas : 15,6 + 9 = 24,6 x 20% = 4,9 m²			

Dapur utama 32 m ²	Pengelola : Standar : 0,8 m ² /orang Jumlah staf 10 orang/hari Luasan manusia : 10 orang x 0,8 m ² = 8 m²			28.4 m ²		
	Perabot	Jml	Luas			
	Meja kerja 1	1	1 x (0,7 m x 1,7 m) = 1,19 m ²			
	Meja kerja 2	1	1 x (2,6 mx 0,7 m) = 1,82 m ²			
	Meja kerja 3	1	1 x (2,5 m x 0,7 m) = 1,75 m ²			
	Meja kerja 4	1	1 x (4,6 m x 0,7 m) = 3,22 m ²			
	Meja kerja 5	1	1 x (2,3 m x 0,7 m) = 1,61 m ²			
	Penggoreng	1	1 x (1,2 m x 0,78 m) = 0,9 m ²			
Kompur	2	2 x (1,2 m x 0,74 m) = 1,7 m ²				
Luasan perabot			= 11,2 m²			
Toleransi aktivitas : 8 + 11,2 = 24,6 x 20% = 3,84 m²						
Dapur lantai 2 21 m ²	Pengelola : Standar : 0,8 m ² /orang Jumlah staf 5 orang/hari Luasan manusia : 5 orang x 0,8 m ² = 4 m²			14.4 m ²		
	Perabot	Jml	Luas			
	Meja kerja 1	1	1 x (2 m x 05 m) = 3,6 m ²			
	Meja kerja 2	1	1 x (2,1 m x 0,5 m) = 1 m ²			
	Meja kerja 3	1	1 x (4 m x 0,5 m) = 2 m ²			
	Kompur	1	1 x (1,2 m x 0,7 m) = 0,8 m ²			
	Lemari pendingin	1	1 x (0,6 m x 0,6 m) = 0,36 m ²			
	Luasan perabot				= 8 m²	
Toleransi aktivitas : 4 + 8 = 12 x 20% = 2,4 m²						
Dapur penjualan bahan pangan organik 18 m ²	Pengelola : Standar : 0,8 m ² /orang Jumlah staf 3 orang/hari Luasan manusia : 3 orang x 0,8 m ² = 2,4 m²			9 m ²		
	Perabot	Jml	Luas			
	Meja kasir	1	1 x (2,7 m x 0,6 m) = 1,6 m ²			
	Meja kerja	1	1 x (2,2 m x 0,6 m) = 1,3 m ²			
	Rak display	1	1 x (3,6 m x 0,6 m) = 2,2 m ²			
	Luasan perabot				= 5,1 m²	
	Toleransi aktivitas : 2,4 + 5,1 = 7,5 x 20% = 1,5 m²					

Gudang area penjualan bahan pangan organik 12 m ²	Pengelola : Standar : 0,8 m ² /orang Jumlah staf 2 orang/hari Luasan manusia : 2 orang x 0,8 m ² = 1,6 m ²			7 m ²
	Perabot	Jml	Luas	
	Lemari hidroponik	3	1 x (1,6 m x 0,6 m) = 2,88 m ²	
	Meja kerja	1	1 x (2,6 m x 0,55 m) = 1,43 m ²	
	Luasan perabot		= 4,31 m ²	
	Toleransi aktivitas : 1,6 + 4,31 = 5,91 x 20% = 1,18 m ²			
Area pencucian 10 m ²	Pengelola : Standar : 0,8 m ² /orang Jumlah staf 2 orang/hari Luasan manusia : 2 orang x 0,8 m ² = 1,6 m ²			5,8 m ²
	Perabot	Jml	Luas	
	Meja cuci	1	1 x (1,4 m x 0,6 m) = 0,84 m ²	
	Dishwasher	1	1 x (0,57 m x 0,6 m) = 0,34 m ²	
	Meja kerja	1	1 x (1,6 m x 0,5 m) = 0,8 m ²	
	Rak	1	1 x (1,5 m x 0,6 m) = 0,9 m ²	
	Luasan perabot		= 2,88 m ²	
	Toleransi aktivitas : 1,6 + 2,88 = 4,9 x 20% = 0,9 m ²			
Gudang pendingin 8 m ²	Pengelola : Standar : 0,8 m ² /orang Jumlah staf 1 orang/hari Luasan manusia : 2 orang x 0,8 m ² = 1,6 m ²			6,6 m ²
	Perabot	Jml	Luas	
	Lemari pendingin	3	3 x (1,3 m x 1 m) = 3,9 m ²	
	Luasan perabot		= 3,9 m ²	
	Toleransi aktivitas : 1,6 + 3,9 = 5,5 x 20% = 1,1 m ²			
Gudang kering 5 m ²	Pengelola : Standar : 0,8 m ² /orang Jumlah staf 1 orang/hari Luasan manusia : 2 orang x 0,8 m ² = 1,6 m ²			4,4 m ²
	Perabot	Jml	Luas	
	Rak penyimpanan 1	3	3 x (0,6 m x 1,2 m) = 2,1 m ²	
	Luasan perabot		= 2,1 m ²	
	Toleransi aktivitas : 1,6 + 2,1 = 3,7 x 20% = 0,74 m ²			


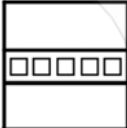

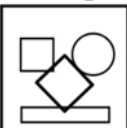
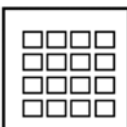
Area penyortiran 4 m²	Pengelola : Standar : 0,8 m ² /orang Jumlah staf 2 orang/hari Luasan manusia : 2 orang x 0,8 m ² = 1,6 m²			4 m²
	Perabot	Jml	Luas	
	Meja kerja 1	1	1 x (1,8 m x 0,6 m) = 1 m ²	
	Meja kerja 2	1	1 x (1,6 m x 0,5 m) = 0,8 m ²	
	Luasan perabot		= 1,8 m²	
	Toleransi aktivitas : 1,6 + 1,8 = 3,4 x 20% = 0,68 m²			
Area pengolahan 10 m²	Pengelola : Standar : 0,8 m ² /orang Jumlah staf 3 orang/hari Luasan manusia : 3 orang x 0,8 m ² = 2,4 m²			7,6 m²
	Perabot	Jml	Luas	
	Meja kerja 1	2	2 x (2,5 m x 0,7 m) = 3,5 m ²	
	Lemari pendingin	1	1 x (0,8 m x 0,5 m) = 0,4 m ²	
	Luasan perabot		= 3,9 m²	
	Toleransi aktivitas : 2,4 + 3,9 = 6,3 x 20% = 1,26 m²			
Ruang manajer 9 m²	Pengelola : Standar : 0,8 m ² /orang Jumlah staf 3 orang/hari Luasan manusia : 3 orang x 0,8 m ² = 2,4 m²			6,24 m²
	Perabot	Jml	Luas	
	Meja kerja 1	1	1 x (1,9 m x 0,7 m) = 1,3 m ²	
	Credenza	1	1 x (2,7 m x 0,4 m) = 1 m ²	
	Kursi	3	3 x (0,4 m x 0,45 m) = 0,54 m ²	
	Luasan perabot		= 2,84 m²	
	Toleransi aktivitas : 2,4 + 2,84 = 5,24 x 20% = 1 m²			
Ruang Rapat 14 m²	Pengelola : Standar : 0,8 m ² /orang Jumlah staf 6 orang/hari Luasan manusia : 6 orang x 0,8 m ² = 4,8 m²			10,6 m²
	Perabot	Jml	Luas	
	Meja kerja	1	1 x (2,5 m x 0,85 m) = 2,1 m ²	
	Credenza	1	1 x (1,8 m x 0,6 m) = 1 m ²	
	Kursi	6	6 x (0,4 m x 0,45 m) = 1 m ²	
	Luasan perabot		= 4,1 m²	
	Toleransi aktivitas : 4,8 + 4,1 = 8,9 x 20% = 1.78 m²			

Ruang Kerja staf 13 m ²	Pengelola : Standar : 0,8 m ² /orang Jumlah staf 4 orang/hari Luasan manusia : 4 orang x 0,8 m ² = 3,2 m²			9,6 m ²
	Perabot	Jml	Luas	
	Meja kerja	4	4 x (1,5 m x 0,56 m) = 3,36 m ²	
	Credenza	1	1 x (1,5 m x 0,5 m) = 0,75 m ²	
	Kursi	4	4 x (0,4 m x 0,45 m) = 0,72 m ²	
	Luasan perabot		= 4,83 m²	
	Toleransi aktivitas : 3,2 + 4,83 = 8 x 20% = 1.6 m²			
Ruang ganti staf 12 m ²	Pengelola : Standar : 0,8 m ² /orang Jumlah staf 5 orang/hari Luasan manusia : 5 orang x 0,8 m ² = 5 m²			10,9 m ²
	Perabot	Jml	Luas	
	Lemari penyimpanan	3	3 x (2,2 m x 0,5 m) = 3,3 m ²	
	Kursi	1	2 x (1 m x 0,4 m) = 0,8 m ²	
	Luasan perabot		= 4,1 m²	
	Toleransi aktivitas : 5 + 4,1 = 9,1 x 20% = 1,82 m²			
Koridor kantor 28 m ²	Pengelola : Standar : 0,8 m ² /orang Jumlah staf 10 orang/hari Luasan manusia : 10 orang x 0,8 m ² = 8 m²			11,9 m ²
	Perabot	Jml	Luas	
	Kursi	2	1 x (1,6 m x 0,6 m) = 1,9 m ²	
	Luasan perabot		= 1,9 m²	
	Toleransi aktivitas : 8 + 1,9 = 9,9 x 20% = 1,98 m²			
Area Servis	Nama ruang	Jml	Luas	
	Toilet Pria	2	= 2 x 10 m² = 20 m²	
	Toilet Wanita	2	= 2 x 10 m² = 20 m²	
	Ruang laktasi	1	= 4,2 m²	
	Ruang musala	1	= 7,2 m²	
	Toilet dapur	1	= 3,9 m²	
	Toilet kantor	1	= 3,5 m²	
	Janitor	1	= 1,1 m²	
Jumlah Besaran Ruang				688,3 m²

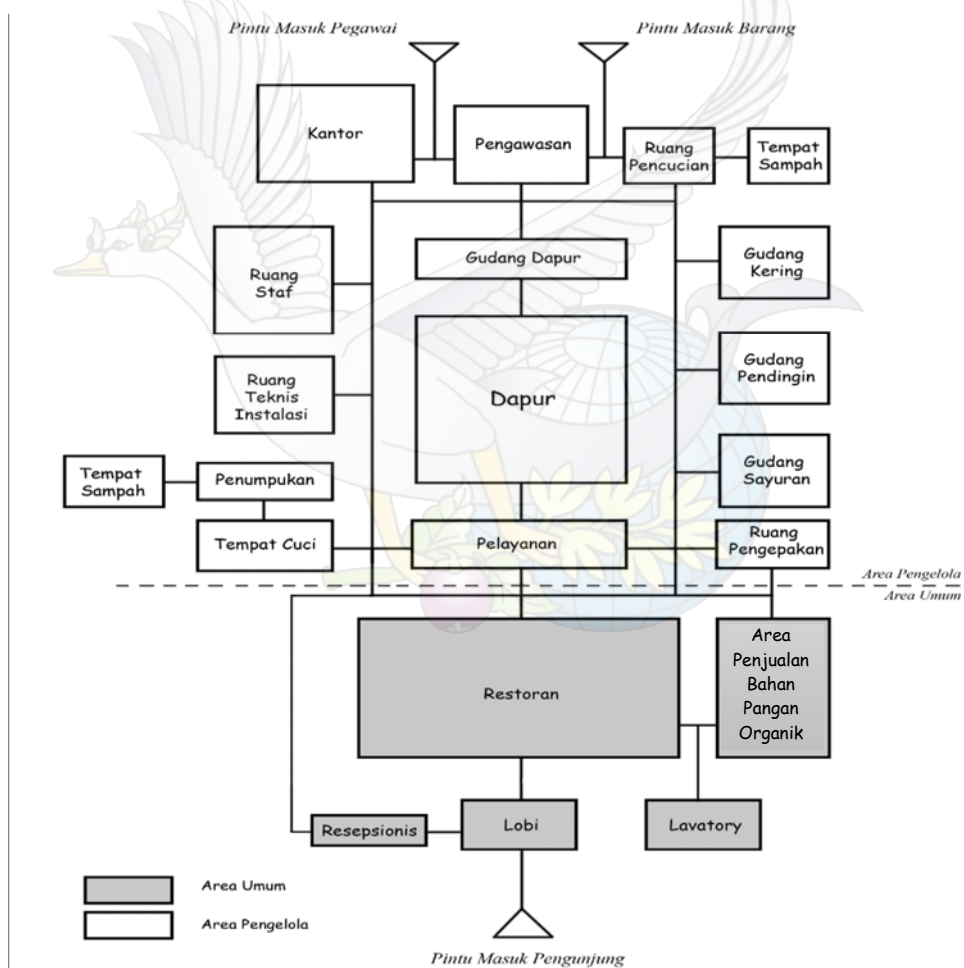
8. Organisasi Ruang

Merancang organisasi ruang untuk menentukan hubungan antarruang perlu mempertimbangkan beberapa faktor. Bentuk-bentuk organisasi ruang dapat dibedakan dengan organisasi ruang secara terpusat, linear, radial, kelompok, dan secara *grid*.

Tabel 13. Bentuk Organisasi Ruang
(Sumber: Pamuji Suptandar, 1999, hal. 112)

<p>Terpusat</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Sebuah ruang besar dan dominan sebagai pusat ruang-ruang di sekitarnya, - Ruang sekitar mempunyai bentuk, ukuran, dan fungsi sama dengan ruang lain, - Ruang sekitar berbeda satu dengan yang lain, baik bentuk, ukuran, maupun fungsi.
<p>Linear</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Merupakan deretan ruang-ruang, masing-masing dihubungkan dengan ruang lain yang sifatnya memanjang, - Masing-masing ruang dihubungkan secara langsung, - Ruang mempunyai bentuk dan ukuran berbeda, tapi yang berfungsi penting diletakkan pada deretan ruang.
<p>Radial</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Kombinasi dari organisasi yang terpusat dan linier, - Organisasi terpusat mengarah ke dalam sedangkan organisasi radial ke luar, - Lengan radial dapat berbeda satu sama lain, tergantung pada kebutuhan dan fungsi ruang.
<p>Kelompok</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Organisasi ini merupakan pengulangan bentuk fungsi yang sama, tetapi komposisinya dari ruang-ruang yang berbeda ukuran, bentuk, dan fungsi, - Pembuatan sumbu membantu susunan organisasi.
<p>Grid</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Terdiri dari beberapa ruang yang posisi ruangnya tersusun dengan pola <i>grid</i> (3 dimensi), - Organisasi ruang membentuk hubungan antar ruang dari seluruh fungsi posisi dan sirkulasi. - Banyak dijumpai pada interior ruang perkantoran yang terdiri dari banyak divisi atau jabatan.

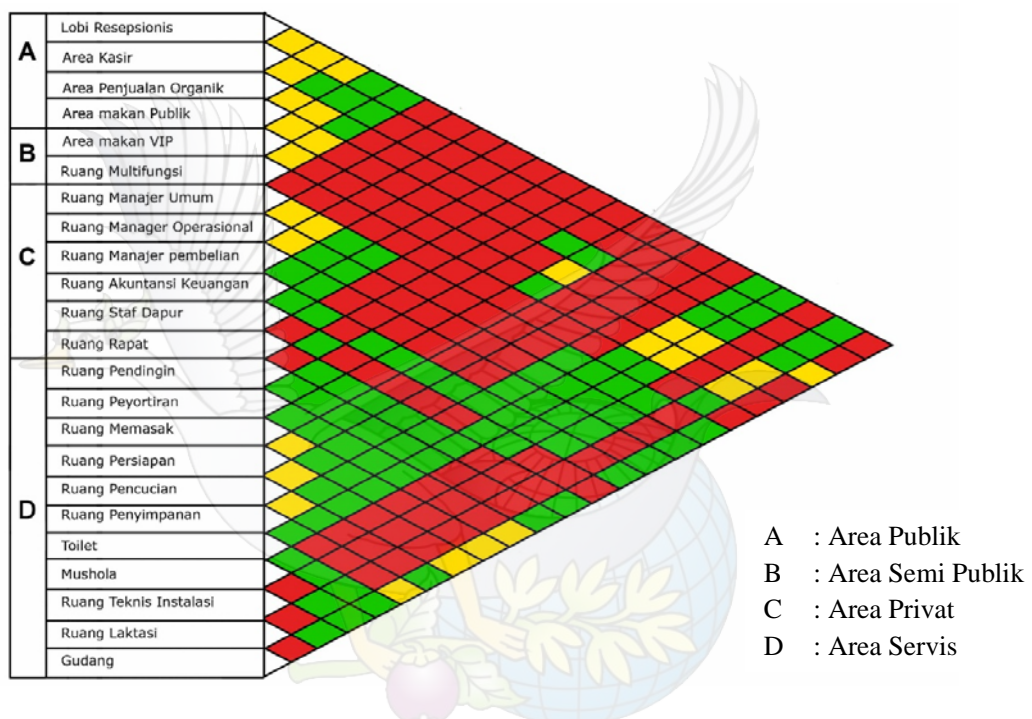
Dari literatur bentuk organisasi ruang di atas, Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik menggunakan organisasi ruang secara linier. Organisasi linier merupakan deretan ruang-ruang yang masing-masing dihubungkan dengan ruang lain yang sifatnya memanjang, dihubungkan secara langsung, bentuk dan ukuran setiap ruang berbeda, sedangkan yang berfungsi penting diletakkan pada deretan ruang. Berikut pola program ruang pada Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik.



Skema 09. Program ruang
(Sumber: diadopsi dari Neufert Ernst, 1997, hal. 200)

9. Hubungan Antarruang

Dasar dalam menentukan tata letak ruang diperoleh dari menganalisis hubungan antarruang. Letak setiap ruang dalam sebuah bangunan harus menentukan ruangan tersebut dalam kategori berdekatan, sedang, dan berjauhan. Berikut skema hubungan antar ruang:



Skema 10. Pola hubungan antarruang

Tabel 14. Indikator Keterangan Hubungan Antarruang
(Sumber: diadopsi dari Neufert Ernst, 1997, hal. 200)

Keterangan :	
	Berdekatan (dua ruang menuntut letak yang berdekatan dan dihubungkan oleh pemisah dinding yaitu pintu)
	Sedang (ruangan tidak harus berdekatan atau jika berdekatan harus melewati beberapa ruang)
	Berjauhan (kedua ruangan tidak ada hubungan kegiatan, sehingga tidak menuntut kedekatan)

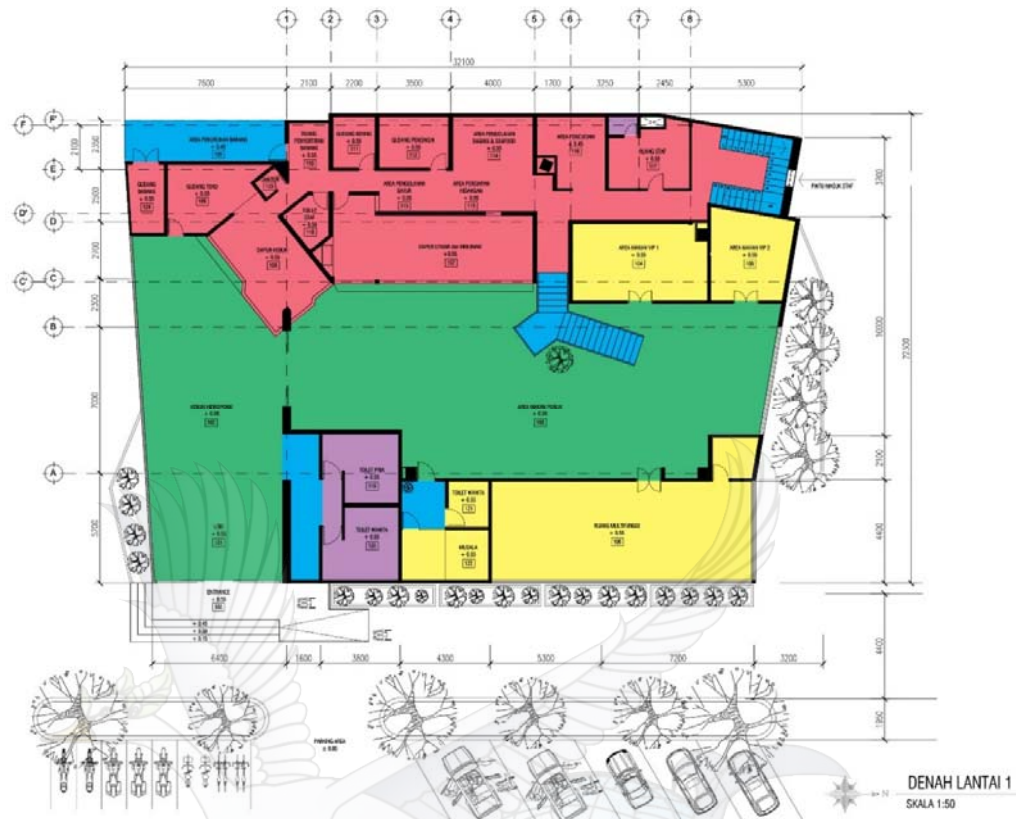
10. Grouping dan Zoning

Penentuan *grouping* dan *zoning* berdasarkan pada pertimbangan aktivitas dalam setiap ruangan. Pengelompokan ruang berdasarkan pemikiran tentang efektivitas dan produktivitas kegiatan dalam restoran. Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik akan dikelompokkan meliputi area privat, publik, semi publik, dan area servis.

Tabel 15. Kelompok *Grouping* dan *Zoning*

Ruang Privat Pengelompokan ruang yang memiliki tingkat privasi yang tinggi.	<ul style="list-style-type: none">- Ruang menejer- Ruang rapat- Ruang kerja staf- Ruang mekanikal elektrik
Ruang Semi Publik Pengelompokan ruang yang memiliki aktivitas tidak langsung berhubungan dengan publik, hanya pengunjung tertentu yang dapat masuk ke dalam ruangan.	<ul style="list-style-type: none">- Ruang makan VIP 1- Ruang makan VIP 2- Ruang multifungsi
Ruang Publik Pengelompokan ruang memiliki hubungan secara langsung antara pengelola dan pengunjung.	<ul style="list-style-type: none">- Lobi resepsionis dan kasir- Area penjualan bahan pangan organik- Area makan publik- Lavatory- Ruang laktasi- Mushala
Ruang Servis Pengelompokan ruang memiliki sifat pelayanan publik	<ul style="list-style-type: none">- Area dapur, antara lain: area pendingin, penyortir barang/bahan, memasak, pengolahan bahan, persiapan hidangan, pencucian, dan penyimpanan bahan)- Toilet- Musala- Ruang laktasi

Grouping dan *Zoning* pada denah terdapat dua alternatif. Berikut visualisasinya.



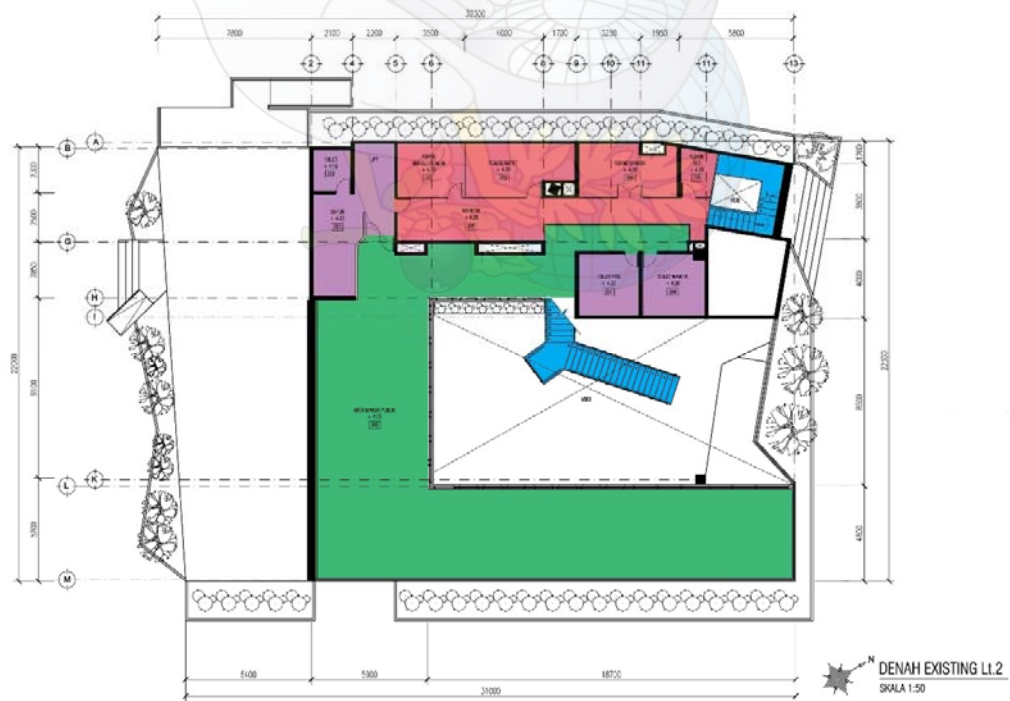
Gambar 48. Grouping dan zoning lt. 1 alternatif 1



Gambar 49. Grouping dan zoning lt. 2 alternatif 1












Gambar 50. Grouping dan zoning lt. 1 alternatif 2



Gambar 51. Grouping dan zoning lt. 2 alternatif 2

Tabel 16. Klasifikasi *grouping* dan *zoning*

Kategori Area Lt.1	Nama Area
 Area Privat  Area Publik  Area Semi Publik  Area Servis  Area Sirkulasi	Ruang staf, area pengolahan, penyortiran , penyimpanan, pencucian, gudang. Area makan publik, area penjualan organik. Area makan VIP, ruang multifungsi. Dapur, toilet, ruang laktasi, mushola.

Kategori Area Lt.2	Nama Area
 Area Privat  Area Publik  Area Servis  Area Sirkulasi	Kantor, ruang manajer umum, ruang instalasi teknis. Area makan publik Dapur, toilet

Tabel 17. Indikator penilaian *grouping* dan *zoning*

Alternatif	Fungsionalitas	Fleksibilitas	Kenyamanan	Keamanan	Kesatuan
1	***	***	***	***	***
2	***	**	*	**	**
Terpilih	Alternatif 2				

Keterangan :

Fungsionalitas : Upaya menjadikan ruang yang berguna. Setiap ruang dapat menginformasikan fungsinya berdasarkan aktifitas yang sesuai dengan sifat area sesuai dengan keinginan pengguna.

- Fleksibilitas** : Organisasi ruang bertujuan untuk memberikan kemudahan bagi penggunanya. Sehingga pengguna dapat menyesuaikan diri secara mudah dan cepat.
- Kenyamanan** : Pengorganisasian ruang menyesuaikan fungsi ruang dan arus sirkulasinya secara tepat. Sehingga memberikan suatu keadaan yang nyaman bagi pengguna dari tingkat privasi pada setiap ruang.
- Keamanan** : Mempertimbangkan Peletakkan ruang-ruang sesuai dengan fungsi dan kebutuhan. Sehingga tidak ada pengguna yang ketika melakukan aktivitas menjadi berhenti/ menumpuk dengan aktivitas yang dilakukan pengguna lainnya. Hal ini membuat pengguna dapat mengakses ruang-ruang tersebut dengan aman, cepat, nyaman, dan efisien.
- Kesatuan** : Penempatan dan pembagian ruang sesuai dengan fungsinya. Memperhatikan kesatuan bentuk ruang pada bangunan. Sehingga ruang-ruang tersebut tidak terpisahkan dan menjadi satu kesatuan pada bangunan.

11. Sirkulasi

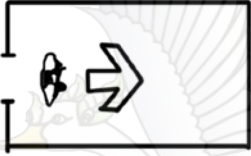

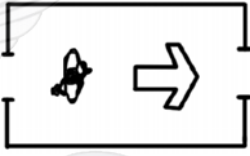
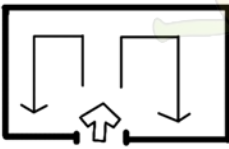



Sirkulasi merupakan area lalu-lalang dari gerak setiap pengguna dari satu area ke area lainnya. Sirkulasi perlu diperhatikan dalam proses perancangan, untuk memudahkan pengguna dalam mencapai ruang yang diinginkan.

Sirkulasi mengarahkan perjalanan atau tapak yang terjadi dalam ruang. Sirkulasi memberi kesinambungan kepada pengunjung terhadap fungsi

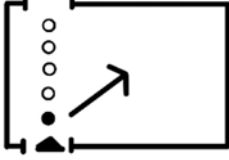
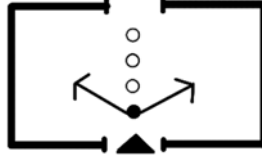
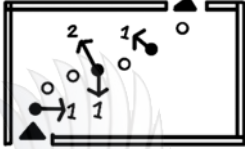
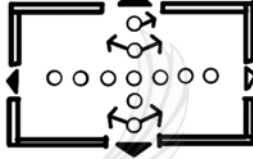


ruang, antara lain dengan penggunaan tanda-tanda pada ruang sebagai petunjuk arah jalan tersendiri.⁷

Sirkulasi pada dasarnya dapat dibagi menjadi dua yaitu sirkulasi horizontal dan vertikal. Sirkulasi horizontal merupakan sirkulasi yang terjadi didalam ruang atau antarruang yang masih terdapat pada satu level lantai. Sirkulasi horizontal merupakan sirkulasi yang terjadi didalam satu ruang tetapi berbeda level lantai.

Tabel 18. Pola Sirkulasi
(Sumber: Pamudji Suptandar, 1999, hal.114)





Sirkulasi di dasarkan pada penempatan ruang dan bukaan pintu.		
		
Condong untuk berhenti/ memperlambat jalan	Membelokkan	Meneruskan
Suatu sirkulasi yang terorganisir dengan baik serta ruang satu dengan yang lainnya dihubungkan dengan sistem lalu lintas yang berkesinambungan.		
		
Tidak baik, ruang terbagi menjadi dua bagian, membingungkan bagi pengunjung	Baik, pandangan terarah ke seluruh ruang	
		
Jelas, langsung	Tidak jelas, terhalang	

⁷ Pamudji Suptandar, *Desain Interior*, (Jakarta: Djambatan, 1999), hal. 114.

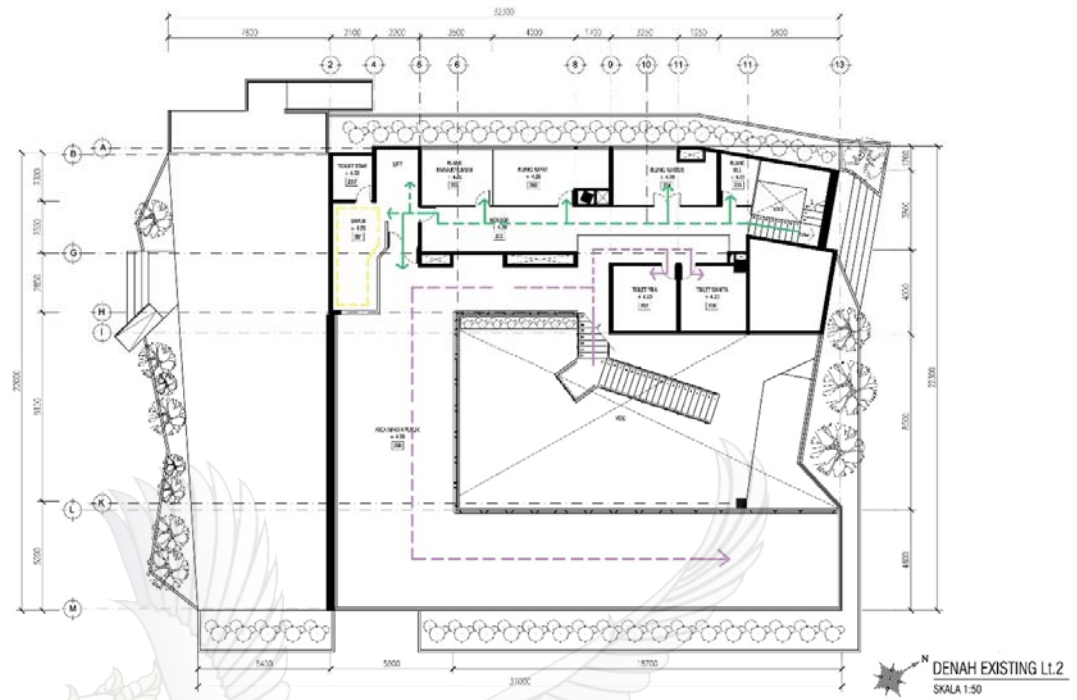
Pengarahan atau pembimbingan jalan dapat diperkuat dengan peletakan pintu-pintu, permainan lantai, permainan plafon, permainan dinding, pencahayaan, lukisan, dan benda-benda dalam ruang.	
	
<ul style="list-style-type: none"> - Baik/ menguntungkan - Pandangan jelas - Orientasi baik 	<ul style="list-style-type: none"> - Kurang baik - Terbagi dua - Simetri
	
<ul style="list-style-type: none"> - tidak baik - pandangan kurang jelas 	<ul style="list-style-type: none"> - sangat tidak baik - terbagi-bagi - tidak berketentuan
Pada koridor-koridor yang memanjang dan menemukan bisa dipatahkan dengan menggunakan elemen-elemen desain seperti, warna yang bervariasi, bentuk, pencahayaan, pemberian tekstur, dan dekorasi.	
	
Dengan lapisan/ Material lantai	Dengan permainan lantai dan plafon bisa membantu pengunjung pada satu arah.

Sirkulasi pada Perancangan Interior Restoran *FreshGanic* di Kota Gresik dibagi menjadi empat yaitu, sirkulasi barang atau bahan datang, sirkulasi pengelola, sirkulasi dapur, dan sirkulasi pengunjung.

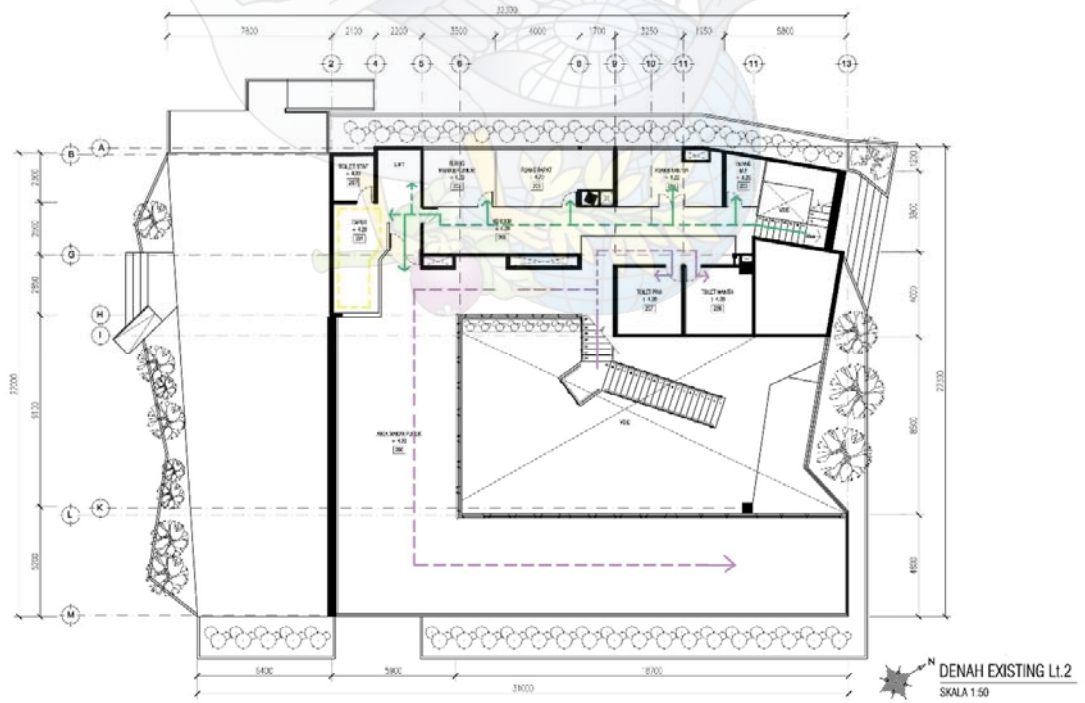
Tabel 19. Keterangan Pola Sirkulasi

	Keterangan
	Sirkulasi Barang Sirkulasi barang atau bahan dari distributor melewati pintu belakang. Perlu dilakukan penyortiran untuk membersihkan, memilah jenisnya untuk kemudian disalurkan ke gudang-gudang sesuai dengan jenis barang atau bahan tersebut.
	Sirkulasi Pengelola Sirkulasi pengelola melewati pintu samping. Hal ini bertujuan agar tidak terjadinya penumpukan sirkulasi. Staf kantor terdapat pada lantai dua sehingga terdapat sirkulasi vertikal dengan penggunaan tangga.
	Sirkulasi Dapur Sirkulasi dapur terdapat pada bagian tengah yang berdekatan dengan gudang makanan. Agar aktivitas pengolahan makanan menjadi efisien.
	Sirkulasi Pengunjung Sirkulasi pengunjung terdapat pada bagian depan dimulai dengan melewati area resepsionis yang dilanjutkan ke area kebun hidroponik. Pada area kebun pengunjung disajikan dengan adanya pemajangan penanaman sayuran hidroponik. Hal ini difungsikan untuk pengunjung agar dapat mengambil bahan pangan sendiri. Setelah itu diserahkan kepada staf untuk diolah menjadi hidangan. ketika memberikan bahan pangan pengunjung diminta untuk memilih area/ meja makan. Setelah itu pengunjung menuju meja tersebut dan melakukan pemilihan menu hidangan.

Sirkulasi restoran menerapkan jenis-jenis pola sirkulasi yang terdapat pada literatur tabel 15. Penempatan ruang dan bukaan pintu, ruang satu dengan yang lainnya dihubungkan dengan sistem lalu lintas yang berkesinambungan, Berikut visualisasinya.



Gambar 52. Sirkulasi Lt. 1



Gambar 53. Sirkulasi Lt. 1

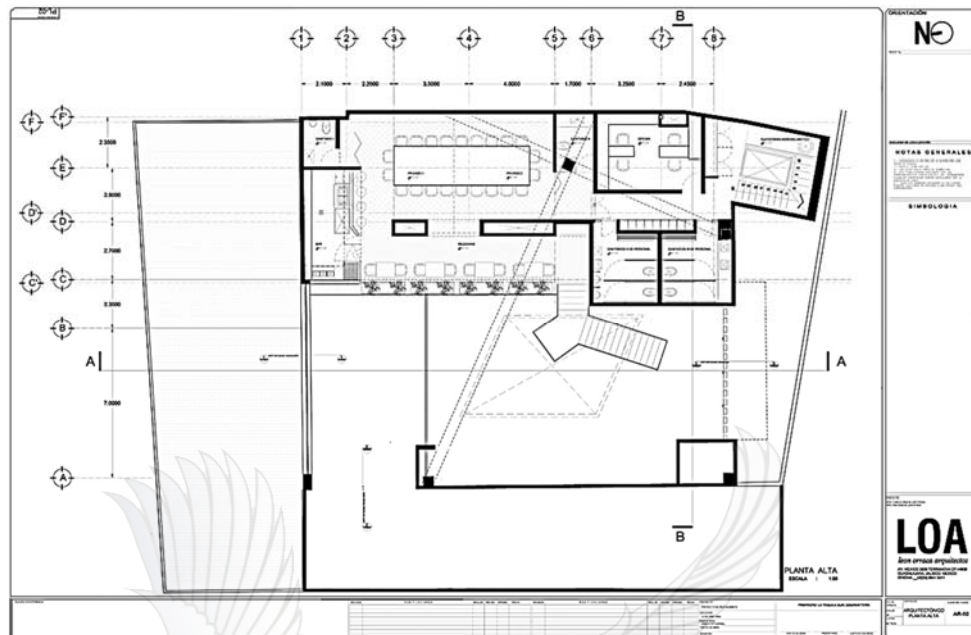
12. Tata Ruang

Dalam menentukan tata ruang dalam hal ini tata letak perabot, harus diperhatikan pada ukuran/ ergonomi dan fungsi dari sebuah perabot tersebut. Sehingga dapat mendukung segala aktifitas pengguna dan pengguna dapat menggunakan perabot tersebut sesuai dengan fungsinya. Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik menggunakan bentuk tata ruang awal dari *La Tequila South Restaurant / LOA* yang berlokasi di López Mateos Sur, San Agustín, Gavilanes, Tlajomulco de Zuñiga, JAL, Mexico. Berikut visual dari bentuk tata ruang *La Tequila South Restaurant*.



Gambar 54. Tata ruang awal lt. 1

(Sumber: <http://www.archdaily.com/476272/la-tequila-south-restaurant-loa/> diakses pada tgl 21 Mei 2015, pada pk1 1:35 WIB)



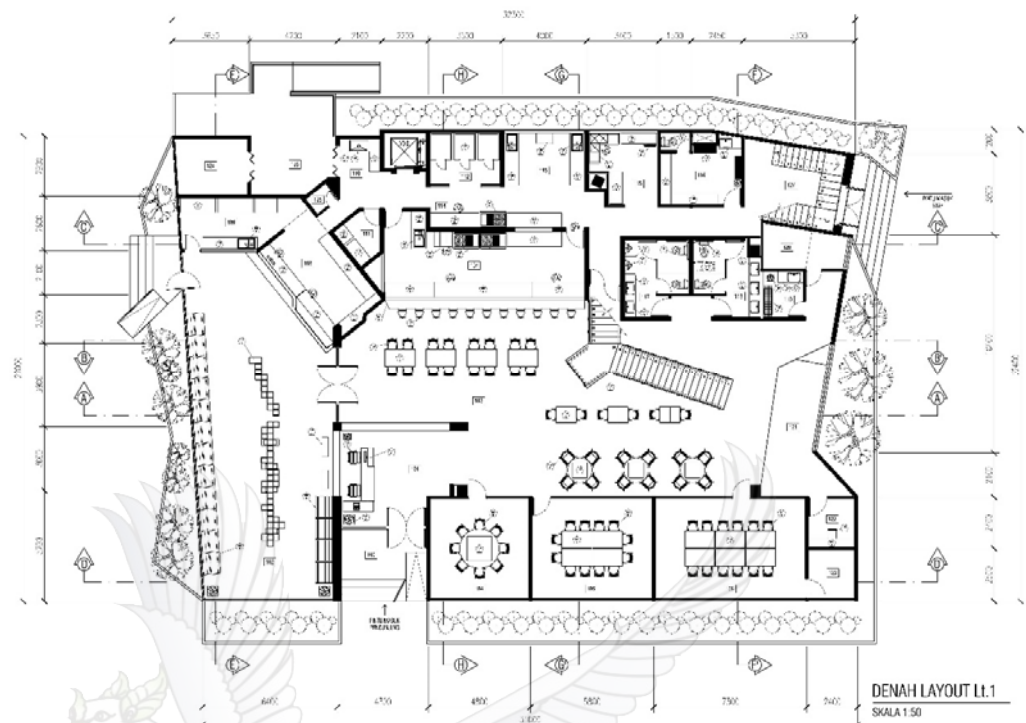
Gambar 55. Tata ruang awal lt. 2
(Sumber: <http://www.archdaily.com/476272/la-tequila-south-restaurant-loa/> diakses pada tgl 21 Mei 2015, pada pk1 1:35 WIB)

Dari literatur denah *La Tequila South Restaurant* di buat alternatif yang mendukung dari konsep restoran *Freshganic*. Berikut alternatif desain tata ruang pada Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik.

13. Rencana Layout

Dalam menentukan tata letak perabot harus diperhatikan untuk dapat menunjang fungsi dan aktivitas dalam ruang. Tata letak perabot pada restoran harus memperhatikan jarak sirkulasi pengunjung maupun pengelola sehingga aktivitas dapat berjalan dengan optimal.

Berikut alternative desain tata letak perabot pada Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik.



Tabel 20. Indikator Penilaian Denah

Alternatif	Fungsionalitas	Fleksibilitas	Kenyamanan	Keamanan	Kesatuan
1	***	**	**	***	**
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				

Keterangan :

Fungsionalitas : Denah menginformasikan fungsi masing-masing ruang sesuai aktivitas pengunjung dan pengelola.

Fleksibilitas : Penataan denah memberikan fleksibilitas terutama pada area makan sehingga dapat di ubah sesuai keinginan pengguna.

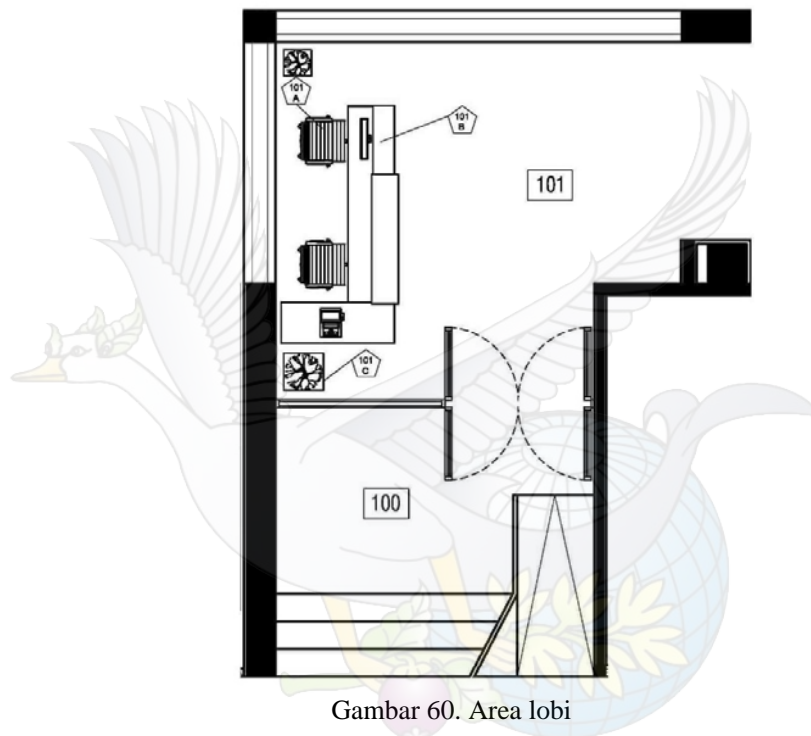
Kenyamanan : Penataan denah sangat memperhatikan sirkulasi dan jarak minimal aktivitas didalamnya sehingga pengguna merasakan kenyamanan ketika beraktivitas.

Keamanan : Penataan denah sangat mendukung aspek keselamatan penggunaanya dengan memperhatikan jarak-jarak sirkulasi pelaku aktivitas.

Kesatuan : Susunan denah mendukung fungsi ruang dan memperhatikan bentuk ruang, sehingga penataan denah dan bentuk perabot saling membentuk satu kesatuan.

Pada lantai satu terdiri dari area lobi, area penjualan bahan pangan organik, area makan, area dapur, area servis. Sedangkan pada lantai dua terdiri dari area makan, area servis, area dapur, dan area kantor pengelola. Berikut penjelasan masing-masing area yang terdapat pada restoran *Freshganic*.

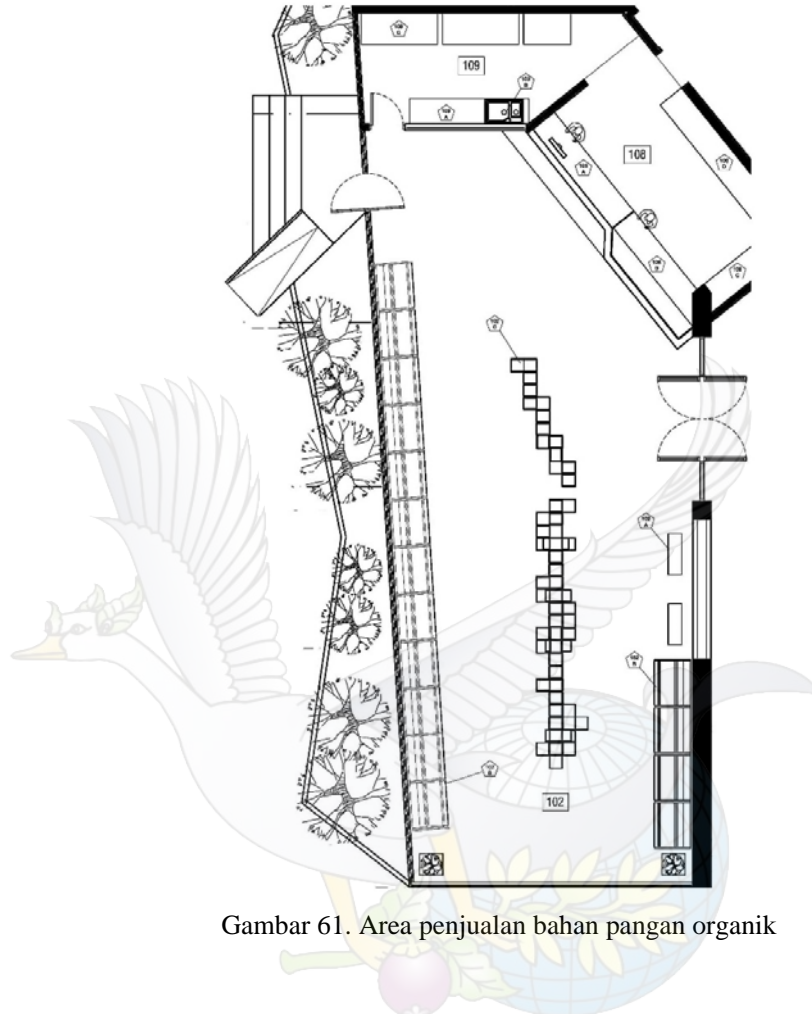
a. Area Lobi



Gambar 60. Area lobi

Area lobi terletak pada bagian depan setelah melewati pintu masuk. Pada area lobi terdapat resepsionis dan kasir untuk melayani penyampaian informasi dan pembayaran. Area lobi dan area makan dibatasi dengan panel tanaman sintetis. Pada area lobi terdapat perabot antara lain meja lobi dan kursi staf.

b. Area Penjualan Bahan Pangan Organik



Gambar 61. Area penjualan bahan pangan organik

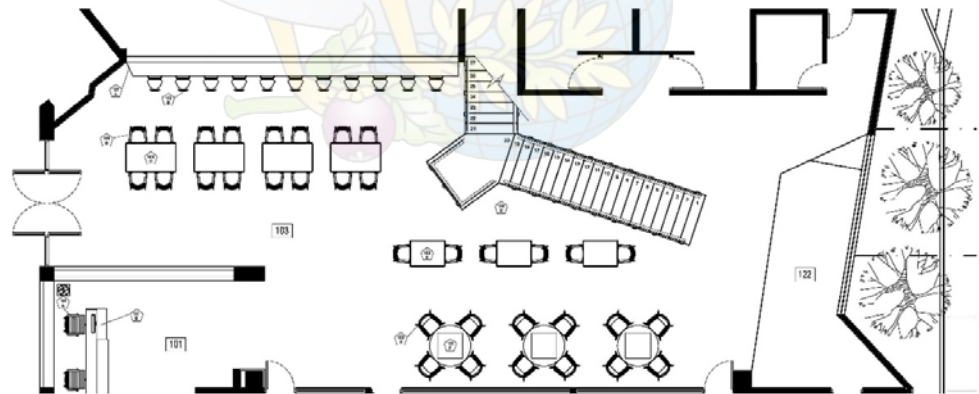
Area penjualan bahan pangan organik merupakan tempat pemajangan bahan pangan organik. Pada area penjualan bahan pangan organik terdapat pemajangan instalasi penanaman hidroponik untuk memberikan tampilan segar pada area serta sayuran-sayuran dan buah-buahan. Selain itu juga terdapat rak pemajangan khusus dengan pendingin untuk bahan pangan sehingga bahan pangan organik yang dijual masih dalam kondisi baik. Pemajangan pada area ini dibagi sesuai jenis produknya antara lain; sayuran, buah, daging, ikan/ *seafood* dan produk olahan.

Untuk membantu memberikan informasi lebih tentang bahan-bahan makanan, menu makanan, kandungan setiap bahan makanan, dan informasi porsi bahan yang harus di ambil untuk jumlah porsi hidangan. Pada sudut area kebun terdapat staf yang dapat membantu memberikan informasi kepada pengunjung. Perabot yang digunakan pada area kebun antara lain instalasi hidroponik, rak pemajangan, terminal informasi, meja staf informasi.

c. Area Makan Lantai 1

Area makan terdapat pada lantai 1 dan 2 yang dibedakan menjadi 2 yaitu jenis area makan publik dan ruang makan VIP. Pada area makan terdapat fasilitas ruang multifungsi.

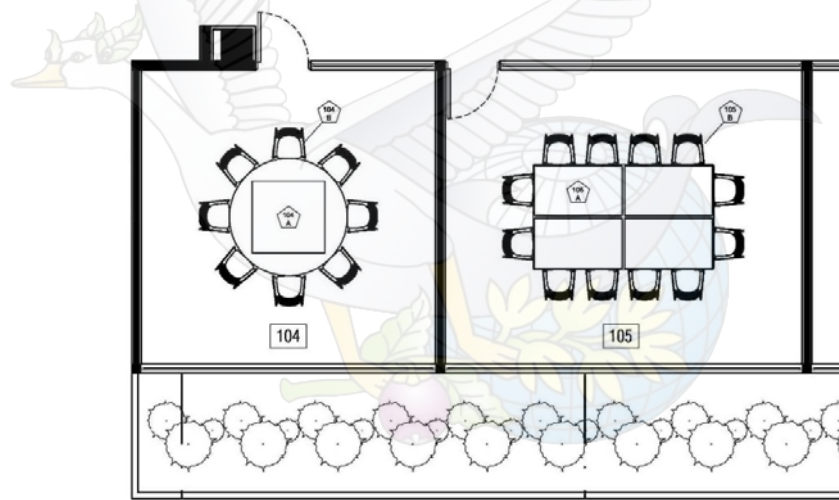
1) Area Makan Publik



Gambar 62. Area makan publik Lt. 1

Perabot area makan antara lain meja makan, kursi makan, dan kursi bar/ kursi tinggi. Penempatan perabot didesain berbeda-beda berdasarkan kapasitas pengguna dan sifatnya, antara lain meja makan yang berkapasitas untuk dua orang yang bersifat privat, meja makan yang berkapasitas empat orang bersifat santai dengan meja bundar dan kursi sedikit pendek. Meja makan bersifat tetap sehingga tidak dapat di pindah. Pada area makan terdapat panggung yang merupakan fasilitas hiburan musik untuk para pengunjung.

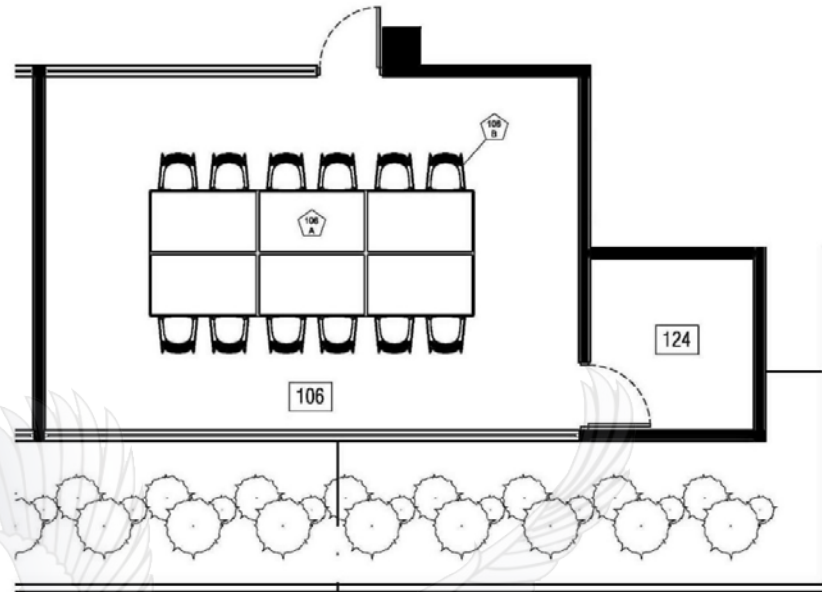
2) Ruang Makan VIP



Gambar 63. Ruang makan VIP

Perabot area makan VIP terdapat meja makan dan kursi makan. Perabot pada masing masing area VIP dibuat berbeda. Hal ini fungsikan untuk aktivitas suasana yang dibentuk pada ruangan tersebut antara suasana semi formal dan formal.

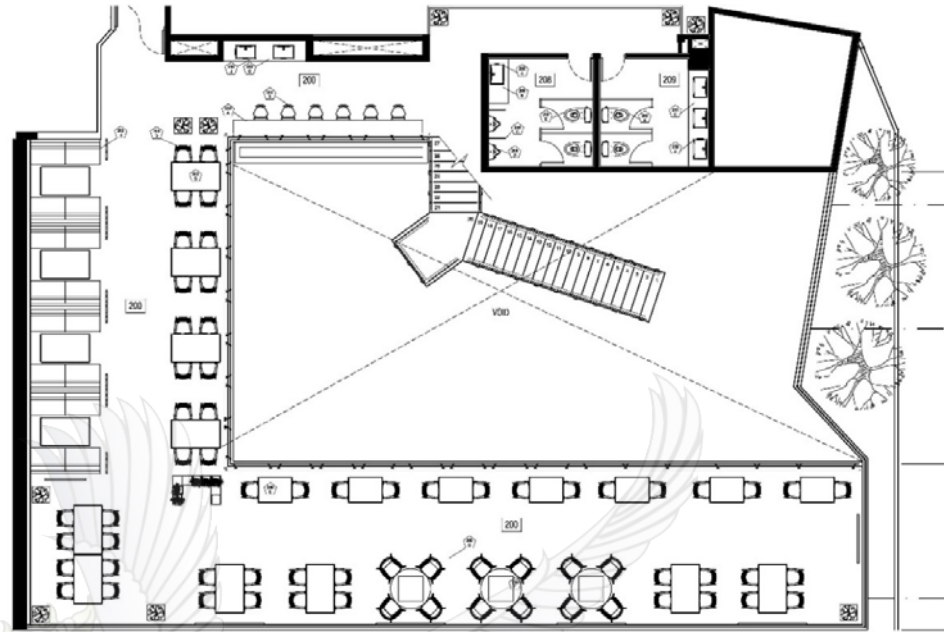
3) Ruang Multifungsi



Gambar 64. Ruang multifungsi

Perabot area makan VIP terdapat meja dan kursi makan. Ruang multifungsi ini difungsikan untuk mewadahi sebuah acara khusus dari pengunjung seperti acara rapat, seminar, *workshop*. Pada ruang multifungsi terdapat ruang kecil khusus untuk penyimpanan peralatan.

d. Area Makan lantai 2

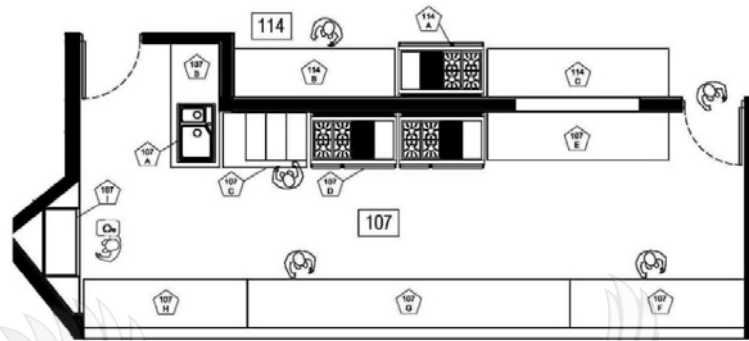


Gambar 65. Ruang makan publik lt. 2

Perabot area makan publik lantai 2 antara lain meja makan, kursi makan, dan kursi bar/ kursi tinggi. Penempatan perabot didesain berbeda-beda berdasarkan kapasitas pengguna dan sifatnya antara lain meja makan tinggi/ meja bar, meja makan yang berkapasitas untuk dua orang yang bersifat privat, meja makan yang berkapasitas empat orang bersifat santai dengan bentuk bundar dan kursi sedikit pendek. Meja makan yang berkapasitas empat orang dengan perbedaan adanya penggunaan kursi panjang/ *bench* dan posisi meja yang berdekatan sehingga bisa digabungkan antara meja satu dengan yang lainnya sesuai permintaan pengunjung, dan meja makan berkapasitas empat orang bersifat privat.

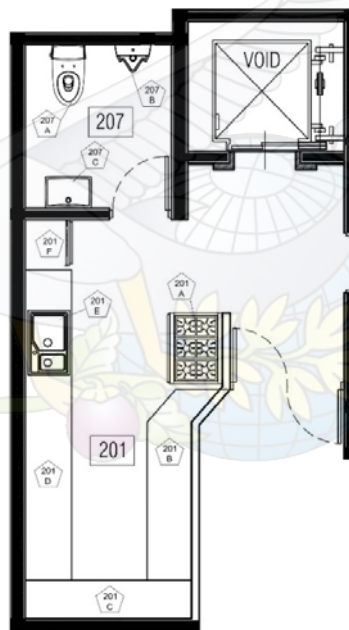
e. Area Dapur

1) Dapur Utama



Gambar 66. Dapur utama

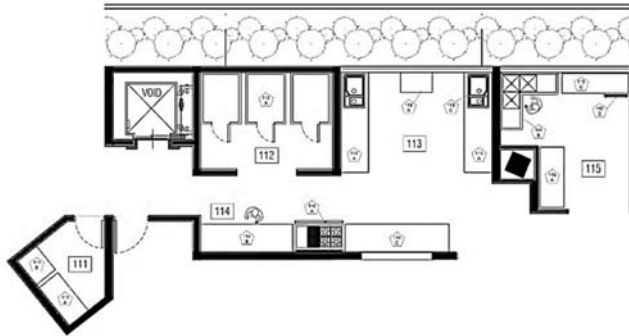
2) Dapur Lantai 2



Gambar 67. Dapur lt. 2

Perabot area dapur utama didesain berdasarkan aktivitas pekerjaan dari masing-masing staf dapur, sehingga pekerjaan menjadi efektif dan efisien menghindari banyaknya staf yang berlalu-lalang.

3) Penunjang Dapur



Gambar 68. Penunjang dapur

Penunjang dapur meliputi gudang kering, gudang pendingin, area pengolahan bahan, area persiapan penyajian, area pencucian. Perabot pada masing masing ruang didesain berdasarkan aktivitas pekerjaan staf dan berdasarkan ergonomisnya, sehingga pekerjaan menjadi efektif dan efisien.

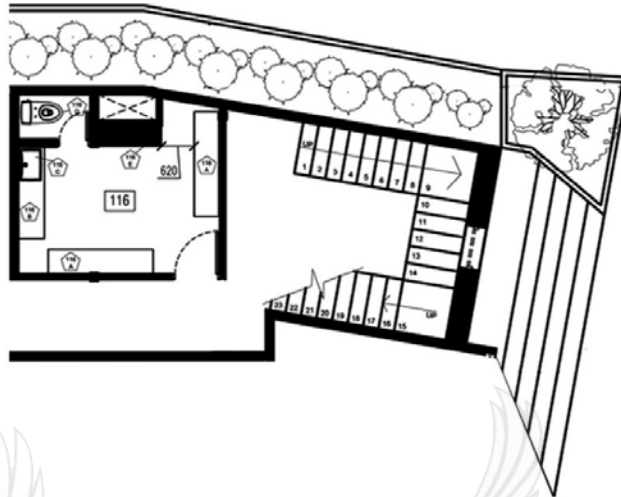
4) Area Penyortiran Barang dan Bahan



Gambar 69. Area penyortiran barang dan bahan

Perabot yang terdapat pada area penyortiran antara lain meja sortir dan meja pencuci. Barang dan bahan selanjutnya akan di simpan pada masing-masing jenis dan sifatnya.

5) Area Transisi Staf



Gambar 70. Area transisi staf

Pada area transisi ini staf dapat mengakses ke lantai dua dan dapat menuju ruang staf bagi staf yang bertugas pada lantai satu. Perabot yang terdapat pada ruang staf antara lain loker dan wastafel.

f. Area Kantor



Gambar 71. Area kantor

Area kantor berada di lantai 2 yang meliputi ruang manager, ruang rapat, ruang kerja staf, ruang elektrik mekanikal. Perabot pada masing-masing ruang antara lain terdapat meja kerja, kursi kerja, dan rak arsip.

g. Area Servis

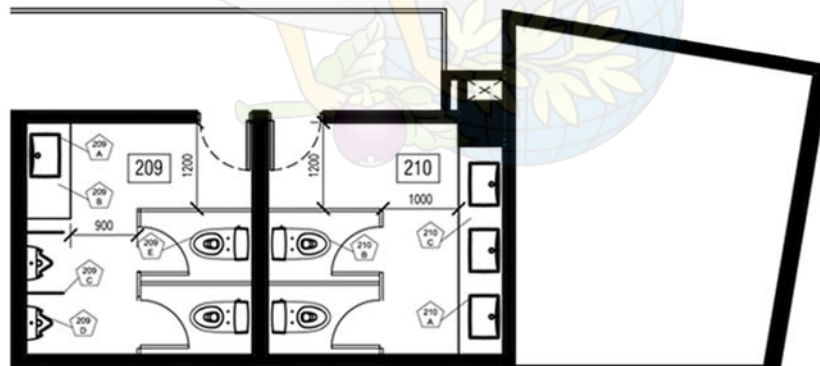
1) Area Servis Lantai 1



Gambar 72. Area servis lt. 1

Pada area servis lantai satu meliputi toilet pria dan wanita, ruang laktasi, dan mushola. Toilet pada lantai satu ini memfasilitasi pengguna berkebutuhan khusus/ difabel.

2) Area Servis Lantai 2



Gambar 73. Area servis lt. 2

Pada area servis lantai dua hanya meliputi toilet pria dan wanita.

14. Unsur Pembentuk Ruang

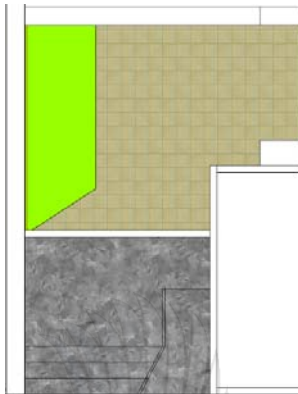


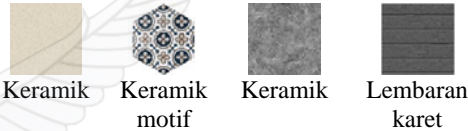
Unsur pembentuk ruang merupakan proses merumuskan bentuk lantai, dinding, dan plafon. Berikut desain bentuk lantai, dinding, dan plafon pada restoran *Freshganic*:

a. Area Lobi

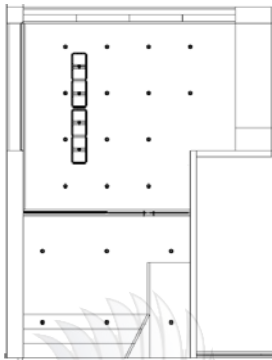

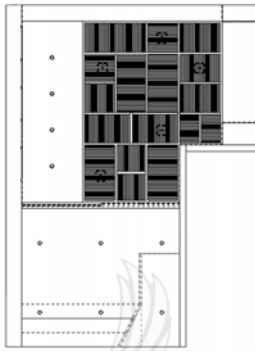

Tabel 21. Analisis karakteristik lobi

KARAKTERISTIK	ANALISIS
Ruang	Ruang lobi merupakan ruang bersifat publik yang menjadi pintu masuk utama pengunjung. Area lobi harus menunjukkan karakter restoran yang bersifat umum, terbuka, sebagai area lalu lalang. Ruang lobi dibutuhkan untuk pengunjung yang bertanya akan informasi dari restoran sesuai dengan kebutuhan.
Lantai	Lantai pada lobi menunjukkan karakter dari restoran sesuai dengan konsep. Menggunakan material yang mengutamakan keselamatan dan bersifat nyaman, daya tahan atas penggunaan, kemudahan pembersihan, dan memperjelas sirkulasi kepada pengunjung.
Dinding	Dinding pada lobi menunjukkan karakter dari restoran sesuai dengan konsep, mudah dalam perawatan dan material yang tahan lama.
Plafon	Plafon pada lobi menunjukkan karakter restoran sesuai dengan konsep, konstruksi yang kuat, tahan terhadap cuaca serta kelembapan, material yang tahan lama, dan mudah dalam perawatan.

Tabel 22. Analisis desain lantai area lobi

Desain Lantai					
Alternatif 1  	Alternatif 2  				
Kelebihan : <div>1. Keramik bersifat kuat, tidak licin dan sebagai pengarah sirkulasi pengunjung.</div> <div>2. Lantai plester warna hijau sebagai pembeda area.</div>	Kelebihan : <div>1. Keramik motif menarik, kuat, indah, tidak licin dan juga menunjukkan arah sirkulasi dan area.</div> <div>2. Nilai estetis dan pemilihan warna gelap terdapat pada motif keramik.</div>				
Kekurangan : <div>1. Lantai plester hijau terlalu terang.</div> <div>2. Perpaduan warna tidak cocok.</div>	Kekurangan : <div>1. Lantai terlihat ramai banyak motif.</div>				
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan					
Fungsional	Memberikan keselamatan dan kenyamanan pada pengguna.				
Fleksibelitas	Kesesuaian konsep desain dengan fungsi ruang.				
Tema	Mengimplementasikan konsep tema pada bentuk, material, dan warna.				
Kemanan	Tingkat keamanan dalam memilih material.				
Teknis	Kemudahan pembersihan, pemeliharaan, dan reparasi.				

Tabel 23. Analisis desain plafon area lobi

Desain plafon						
Alternatif 1			Alternatif 2			
 			 			
Kelebihan : 1. Papan gypsum pemasangannya cepat. 2. Memiliki permukaan yang terlihat tanpa sambungan			Kelebihan : 1. Plafon memiliki nilai estetis dengan adanya jendela lama dan lampu gantung damar kurung.			
Kekurangan : 1. Kurangnya unsur estetis pada plafon.			Kekurangan : 1. Pemasangannya yang sulit 2. Perawatan dilakukan secara berkala dengan cara membersihkan debu yang terdapat pada celah-celahnya.			
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih						
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis	
1	***	***	*	***	***	
2	***	***	***	***	**	
Terpilih	Alternatif 2					
Keterangan						
Fungsional	Memberikan keselamatan dan kenyamanan pada pengguna.					
Fleksibilitas	Kesesuaian konsep desain dengan fungsi ruang.					
Tema	Mengimplementasikan konsep tema pada bentuk, material, dan warna.					
Kemanan	Tingkat keamanan dalam memilih material.					
Teknis	Kemudahan pembersihan, pemeliharaan, dan reparasi.					

Tabel 24. Analisis desain dinding area lobi

Desain Dinding	
Alternatif 1	
	
 Bata Putih	 Cat dinding
 Kayu	 HPL
 Kaca	 Besi hollow
Kelebihan : <ol style="list-style-type: none"> 1. Material warna dinding dengan warna muda dan sejuk meningkatkan keluasan ruang. 2. Terdapat material batu bata putih untuk memberikan pola dinding sebagai estetik. 3. Material motif kayu yang menggunakan HPL pada dinding belakang resepsionis dan kasir. 4. Penggunaan material kaca penuh pada komponen pintu dan jendela memaksimumkan pencahayaan alami pada area lobi. 	Kekurangan : <ol style="list-style-type: none"> 1. Material kayu HPL terlalu mendominasi ruang sehingga membuat ruang terkesan sempit.

Alternatif 2



Tanaman sintesis



Bata Putih



Cat dinding



Kayu parlet



HPL



Kaca



Besi hollow

Kelebihan :

1. Material warna dinding dengan warna muda dan sejuk meningkatkan keluasan ruang.
2. Panel tanaman sintesis memberikan unsur segar pada ruangan.
3. Terdapat material batu bata putih untuk memberikan pola dinding sebagai estetik.
4. Material motif kayu yang menggunakan HPL pada dinding belakang resepsionis dan kasir.
5. Penggunaan material kaca penuh pada komponen pintu dan jendela memaksimumkan pencahayaan alami pada area lobi.

Kekurangan :

1. Perawatan tanaman sintesis yang harus dilakukan secara berkala untuk membersihkan debu yang tedapat pada celah-celah permukaannya.

Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih

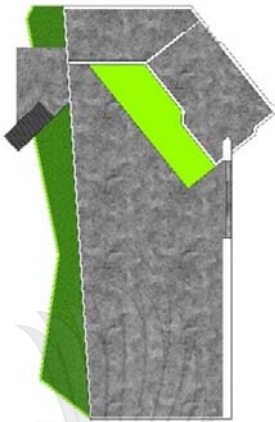




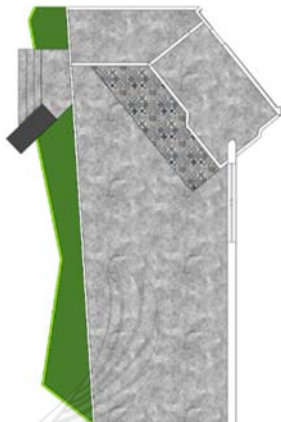




Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	* * *	* *	*	* * *	* * *
2	* * *	* * *	* * *	* * *	* *
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan					
Fungsional	Memberikan keselamatan dan kenyamanan pada pengguna.				
Fleksibilitas	Kesesuaian konsep desain dengan fungsi ruang.				
Tema	Mengimplementasikan konsep tema pada bentuk, material, dan warna.				
Kemaman	Tingkat keamanan dalam memilih material.				
Teknis	Kemudahan pembersihan, pemeliharaan, dan reparasi.				

b. Area Penjualan Bahan Pangan Organik


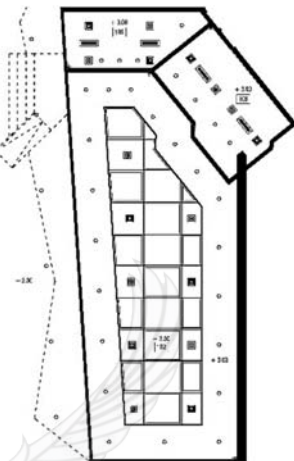


Tabel 25. Analisis karakteristik area penjualan

KARAKTERISTIK	ANALISIS
Ruang	Area penjualan bahan pangan organik merupakan ruang bersifat publik yang menjual produk-produk organik. Area penjualan harus memberikan sirkulasi yang nyaman, penempatan perabot, produk penjualan serta pembagian setiap jenisnya secara teratur. Agar pengunjung merasa nyaman dalam berbelanja.
Lantai	Lantai pada area penjualan membutuhkan material yang bersifat kuat, tidak licin, mudah dibersihkan, indah, dan memperjelas sirkulasi kepada pengunjung.
Dinding	Dinding pada lobi menampilkan karakter restoran sesuai dengan tema, mudah dalam perawatan dan material yang tahan lama.
Plafon	Plafon pada lobi mempunyai karakter restoran sesuai dengan tema, kuat, tahan terhadap cuaca serta kelembapan, tahan lama, mudah dalam perawatan.






Tabel 26. Analisis desain lantai area penjualan

Desain Lantai					
<div>Alternatif 1</div> <div><div> Rubber  Keramik  Cat beton  Rumput</div></div>	<div>Alternatif 2</div> <div><div> Keramik motif  Keramik  Rubber  Rumput</div></div>				
<div>Kelebihan :</div> <div><div>1. Lantai keramik mudah untuk dibersihkan dan pengerjaannya cepat.</div><div>2. Lantai plester cat beton hijau sebagai pembeda area antara pembayaran dikasir dan area memilih bahan makanan.</div></div>	<div>Kelebihan :</div> <div><div>1. Lantai keramik motif menarik, kuat, indah, tidak licin dan juga menunjukkan arah serta area pembayaran kasir.</div></div>				
<div>Kekurangan :</div> <div><div>1. Warna hijau yang terlalu kontras.</div></div>	<div>Kekurangan :</div> <div><div>1. Pemasanganya lama.</div></div>				
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan					
Fungsional	Memberikan keselamatan dan kenyamanan pada pengguna.				
Fleksibelitas	Kesesuaian konsep desain dengan fungsi ruang.				
Tema	Mengimplementasikan konsep tema pada bentuk, material, dan warna.				
Kemanan	Tingkat keamanan dalam memilih material.				
Teknis	Kemudahan pembersihan, pemeliharaan, dan reparasi.				

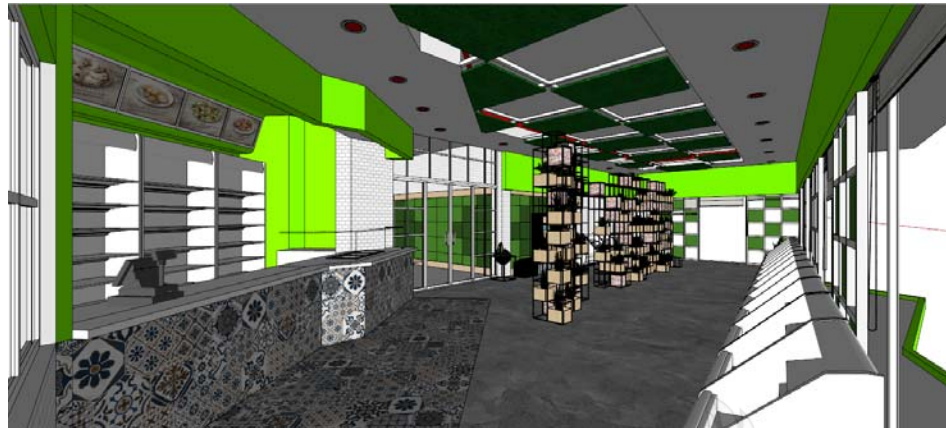
Tabel 27. Analisis desain plafon area penjualan

Desain Lantai					
Alternatif 1			Alternatif 2		
					
 Kaca Hollow Lampu Exhaust			 Papan gypsum Lampu Exhaust Downlight		
Kelebihan : 1. Mendapatkan pencahayaan alami. 2. Ruangannya terlihat lebih luas dengan banyaknya bukaan.			Kelebihan : 1. Pemasangan cepat dan desain bersih. 2. Terdapat pada plafon yang membuat ruangan terlihat segar.		
Kekurangan : 1. Perawatan yang sulit. 2. Pencahayaan (<i>skylight</i>)			Kekurangan : 1. Perawatannya harus dilakukan secara berkala.		
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan					
Fungsional	Memberikan keselamatan dan kenyamanan pada pengguna.				
Fleksibelitas	Kesesuaian konsep desain dengan fungsi ruang.				
Tema	Mengimplementasikan konsep tema pada bentuk, material, dan warna.				
Kemaman	Tingkat keamanan dalam memilih material.				
Teknis	Kemudahan pembersihan, pemeliharaan, dan reparasi.				

Tabel 28. Analisis desain dinding area penjualan

Desain Dinding					
Alternatif 1					
					
					
Tanaman sintetis	Bata Putih	Cat dinding	Kaca	Besi hollow	
Kelebihan : <ol style="list-style-type: none">1. Instalasi panel tanaman sintetis membuat suasana segar dan natural pada restoran dipadupadankan dengan batu bata putih dan hpl.2. Material warna dinding dengan warna muda dan sejuk meningkatkan keluasan ruang.3. Terdapat material batu bata putih untuk memberikan pola dinding sebagai estetis.4. Penggunaan material kaca penuh pada komponen pintu dan jendela memaksimalkan pencahayaan alami pada area lobi.			Kekurangan : <ol style="list-style-type: none">1. Perawatan tanaman sintetis yang harus dilakukan secara berkala untuk membersihkan debu yang tedapat pada celah-celah permukaannya.		

Alternatif 2



Tanaman sintetis



Bata Putih



Cat dinding Dan HPL



Kaca



Besi hollow



Keramik

Kelebihan :

1. Terdapat pemasangan keramik motif pada dinding meja kasir yang menjadi satu kesatuan dengan lantai. Hal ini memberikan unsur unik pada restoran.
2. Instalasi panel tanaman sintetis membuat suasana segar dengan susunan dalam bentuk grid dipasang mosaik.
3. Material warna dinding dengan warna muda dan sejuk meningkatkan keluasan ruang.
4. Terdapat material batu bata putih untuk memberikan pola dinding sebagai estetis.
5. Penggunaan material kaca penuh pada komponen pintu dan jendela memaksimalkan pencahayaan alami pada area lobi.

Kekurangan :

1. Perawatan tanaman sintetis yang harus dilakukan secara berkala untuk membersihkan debu yang tedapat pada celah-celah permukaannya.

Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih

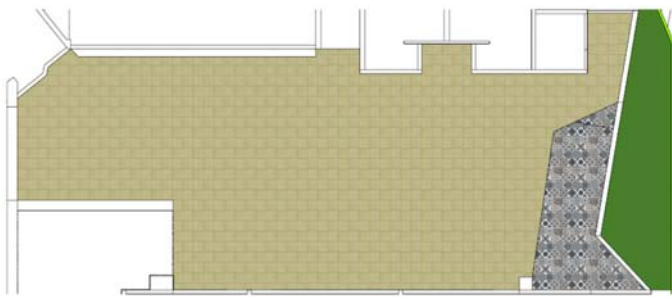



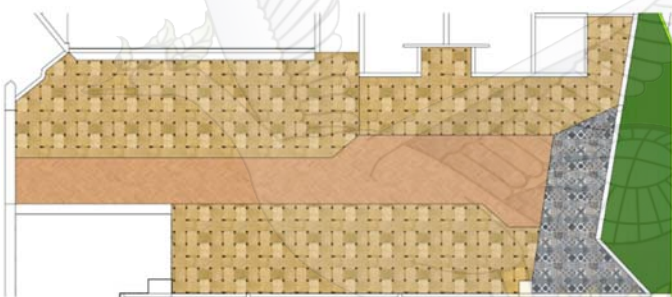




Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan					
Fungsional	Memberikan keselamatan dan kenyamanan pada pengguna.				
Fleksibilitas	Kesesuaian konsep desain dengan fungsi ruang.				
Tema	Mengimplementasikan konsep tema pada bentuk, material, dan warna.				
Kemaman	Tingkat keamanan dalam memilih material.				
Teknis	Kemudahan pembersihan, pemeliharaan, dan reparasi.				

c. Area Makan Publik Lantai 1

Tabel 29. Analisis karakteristik area makan publik lt. 1

KARAKTERISTIK	ANALISIS
Ruang	Area makan publik merupakan area makan yang dapat diakses oleh pengunjung secara umum. Area makan publik harus menunjukkan karakter restoran. Area makan publik juga sebagai area lalu lalang menuju ke area/ ruang lainnya.
Lantai	Lantai pada area makan publik membutuhkan material yang bersifat kuat, tidak licin, mudah dibersihkan, memiliki nilai estetis, menunjukkan sirkulasi yang informatif kepada pengunjung.
Dinding	Dinding pada area makan publik mempunyai karakter restoran sesuai dengan tema dengan adanya unsur nilai estetis, mudah dalam perawatan, dan material yang tahan lama.
Plafon	Plafon pada area makan publik berupa <i>void</i> / bukaan. Sehingga tidak memungkinkan terpasang plafon yang akan menghalangi pandangan pengunjung yang berada pada lantai dua.

Tabel 30. Analisis desain pola lantai area makan publik lt. 1

Desain Lantai						
<div><div><div>Alternatif 1</div><div></div></div><div><div> keramik</div><div> rumput</div><div> keramik</div></div></div>						
<div>Kelebihan :</div> <div>1. Lantai keramik kuat, mudah dibersihkan dan tahan lama.</div>			<div>Kekurangan :</div> <div>1. Lantai terkesan formal dengan adanya nat lantai dan tidak ada pola terlihat.</div>			
<div><div><div>Alternatif 2</div><div></div></div><div><div> keramik</div><div> parket</div><div> keramik</div><div> rumput</div></div></div>						
<div>Kelebihan :</div> <div>1. Lantai keramik kuat, mudah dibersihkan dan tahan lama.</div> <div>2. Perpaduan antara lantai keramik dan parket yang mendukung suasana restoran kuat serta mudah dibersihkan dan tahan lama.</div>			<div>Kekurangan :</div> <div>1. Pemasangannya lama dan butuh detail dan harus teliti.</div>			
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih						
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis	
1	***	**	**	***	***	
2	***	***	***	***	***	
Terpilih	Alternatif 2					
Keterangan						
Fungsional	Memberikan keselamatan dan kenyamanan pada pengguna.					
Fleksibelitas	Kesesuaian konsep desain dengan fungsi ruang.					
Tema	Mengimplementasikan konsep tema pada bentuk, material, dan warna.					
Kemanan	Tingkat keamanan dalam memilih material.					
Teknis	Kemudahan pembersihan, pemeliharaan, dan reparasi.					

Tabel 31. Analisis desain plafon area makan publik lt. 1

Desain Plafon					
Alternatif 1					
			<p>Papan gypsum</p> <p>Exhaust</p> <p>Lampu</p> <p>Downlight</p>		
Kelebihan : 1. Gypsumboard praktis dan pemasangannya cepat serta mudah perawatannya.			Kekurangan : 1. Desain masih monoton dan belum terlihat konsep restoran.		
Alternatif2					
			<p>Papan gypsum</p> <p>Exhaust</p> <p>Lampu</p> <p>Downlight</p>		
Kelebihan : 1. Terdapat instalasi jendela pada sebagian plafon terlihat unik dan merupakan implementasi dari konsep perancangan.			Kekurangan : 1. Pemasangan membutuhkan detail dan perawatan sulit harus dilakukan secara berkala.		
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan					
Fungsional	Memberikan keselamatan dan kenyamanan pada pengguna.				
Fleksibilitas	Kesesuaian konsep desain dengan fungsi ruang.				
Tema	Mengimplementasikan konsep tema pada bentuk, material, dan warna.				
Kemaman	Tingkat keamanan dalam memilih material.				
Teknis	Kemudahan pembersihan, pemeliharaan, dan reparasi.				

Tabel 32. Analisis desain dinding area makan publik lantai 1

Desain Dinding					
Alternatif 1					
					
 Tanaman sintetis	 Bata Putih	 Cat dinding	 Kaca	 Besi hollow	
Kelebihan : <ol style="list-style-type: none"> 1. Warna dinding hijau dan putih yang sesuai dengan konsep warna perancangan serta menunjang suasana segar pada restoran. 2. Material warna dinding dengan warna muda dan sejuk meningkatkan keluasan ruang. 3. Panel tanaman sintetis memberikan unsur segar pada ruangan. 4. Terdapat material batu bata putih untuk memberikan pola dinding sebagai estetis. 5. Penggunaan material kaca penuh pada komponen pintu dan jendela memaksimalkan pencahayaan alami pada area lobi. 			Kekurangan : <ol style="list-style-type: none"> 1. Perawatan tanaman sintetis yang sulit, perlu perlakuan pembersihan secara berkala. 		

Alternatif 2



Taman vertikal



Bata Putih



Cat dinding



Kaca



Besi hollow

Kelebihan :

1. Terdapat panel besi hollow yang terpasang vertical pada dinding membuat kesan area makan semakin tinggi.
2. Warna dinding hijau dan putih yang sesuai dengan konsep warna perancangan serta menunjang suasana segar pada restoran.
3. Material warna dinding dengan warna muda dan sejuk meningkatkan keluasan ruang.
4. Panel tanaman sintesis memberikan unsur segar pada ruangan.
5. Terdapat material batu bata putih untuk memberikan pola dinding sebagai estetis.
6. Penggunaan material kaca penuh pada komponen pintu dan jendela memaksimalkan pencahayaan alami pada area lobi.

Kekurangan :

1. Perawatan tanaman sintesis yang sulit, perlu perlakuan pembersihan secara berkala.

Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih

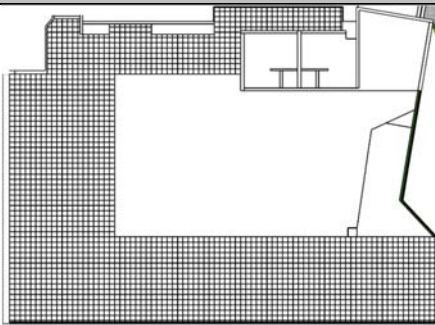

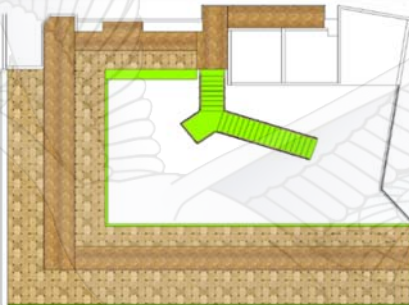


Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan	<p>Fungsional Memberikan keselamatan dan kenyamanan pada pengguna.</p> <p>Fleksibilitas Kesesuaian konsep desain dengan fungsi ruang.</p> <p>Tema Mengimplementasikan konsep tema pada bentuk, material, dan warna.</p> <p>Kemaman Tingkat keamanan dalam memilih material.</p> <p>Teknis Kemudahan pembersihan, pemeliharaan, dan reparasi.</p>				

d. Area Makan Publik Lantai 2

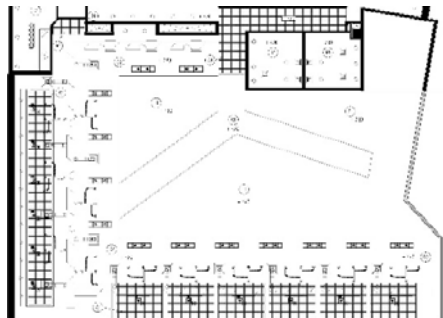






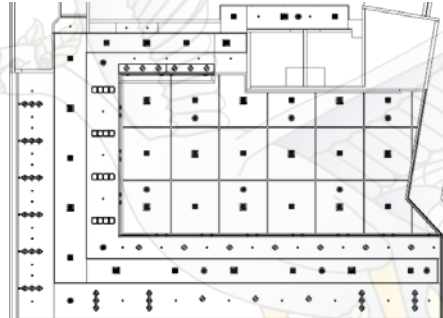






Tabel 33. Analisis karakteristik area makan publik lt. 2

KARAKTERISTIK	ANALISIS
Ruang	Area makan publik lantai 2 merupakan area makan yang dapat diakses oleh pengunjung secara umum. Area makan publik harus menunjukkan karakter restoran. Area makan publik juga sebagai area lalu lalang menuju ke area/ ruang lainnya.
Lantai	Lantai pada area makan publik membutuhkan material yang bersifat kuat, tidak licin, mudah dibersihkan, memiliki nilai estetis, menunjukkan sirkulasi yang informatif kepada pengunjung.
Dinding	Dinding pada area makan publik mempunyai karakter restoran sesuai dengan tema dengan adanya unsur nilai estetis, mudah dalam perawatan, dan material yang tahan lama.
Plafon	Plafon pada area makan publik lantai dua terdapat tanaman sintetis yang memberikan unsur segar dan warna hijau membuat ruangan memiliki kesan luas.

Tabel 34. Analisis desain lantai area makan publik lt. 2

Desain Lantai					
Alt 1				 Keramik	
Kelebihan : 1. Lantai keramik mudah pemasangan, kuat, tahan lama, dan mudah dalam perawatan.			Kekurangan : 1. Kurang mendukung suasana ruang. 2. Tidak terdapat pola lantai.		
Alt 2				 Keramik laminasi  Parket	
Kekurangan : 1. Kombinasi material antara keramik dan parket merupakan material yang kuat, tahan lama, dan mudah dalam perawatan dan terdapat pola lantai.			Kekurangan : 1. Perawatan dilakukan secara berkala. 2. Pemasangannya sulit.		
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan	Fungsional Memberikan keselamatan dan kenyamanan pada pengguna. Fleksibilitas Kesesuaian konsep desain dengan fungsi ruang. Tema Mengimplementasikan konsep tema pada bentuk, material, dan warna. Kemanan Tingkat keamanan dalam memilih material. Teknis Kemudahan pembersihan, pemeliharaan, dan reparasi.				

Tabel 35. Analisis desain plafon area makan publik lt. 2

Desain Plafon					
Alt 1			 Lampu	 Tanaman sintetis	 Downlight
			 Papan gypsum	 AC Central	 Exhaust
Kelebihan : 1. Ruangan terasa segar dengan adanya tanaman sintetis pada plafon serta terdapat skylight pada plafon sehingga ruangan mendapat asupan cahaya.			Kekurangan : 1. Plafon ekspos cepat terlihat kotor. 2. Perawatan yang sulit sehingga dilakukan secara berkala.		
Alt 2			 Lampu	 Tanaman sintetis	 Downlight
			 Papan gypsum	 AC Central	 Exhaust
Kelebihan : 1. Ruangan terasa segar dengan adanya tanaman sintetis pada plafon dan desain yang bersih memberikan kesan segar dan luas pada ruangan.			Kekurangan : 1. Perawatan yang sulit sehingga dilakukan pembersihan secara berkala.		
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan					
Fungsional	Memberikan keselamatan dan kenyamanan pada pengguna.				
Fleksibelitas	Kesesuaian konsep desain dengan fungsi ruang.				
Tema	Mengimplementasikan konsep tema pada bentuk, material, dan warna.				
Kemaman	Tingkat keamanan dalam memilih material.				
Teknis	Kemudahan pembersihan, pemeliharaan, dan reparasi.				

Tabel 36. Analisis desain dinding area makan publik lt. 2

Desain Dinding	
Alternatif 1	
	
 Tanaman sintetis	 Bata Putih
 Cat dinding	 Kaca
	 Besi hollow
Kelebihan : <ol style="list-style-type: none"> 1. Terdapat panel jendela yang merupakan ide konsep yang di implementasikan pada dinding. 2. Instalasi panel tanaman sintetis membuat suasana segar dengan susunan dalam bentuk grid dipasang mosaik. 3. Material warna dinding dengan warna muda dan sejuk meningkatkan keluasan ruang. 4. Penggunaan material kaca penuh pada komponen pintu dan jendela memaksimalkan pencahayaan alami pada area lobi. 	Kekurangan : <ol style="list-style-type: none"> 1. Perawatan panel tanaman sintetis yang dilakukan pembersihan secara berkala.

Alternatif 2



Tanaman sintetis



Bata Putih



Cat dinding



Kaca



Besi hollow

Kelebihan :

1. Instalasi panel tanaman sintetis membuat suasana segar dengan susunan dalam bentuk grid dipasang mosaik.
2. Material warna dinding dengan warna muda dan sejuk meningkatkan keluasan ruang.
3. Terdapat material batu bata putih untuk memberikan pola dinding sebagai estetis.
4. Penggunaan material kaca penuh pada komponen pintu dan jendela memaksimalkan pencahayaan alami pada area lobi.

Kekurangan :

1. Perawatan yang sulit sehingga dilakukan secara berkala.

Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih

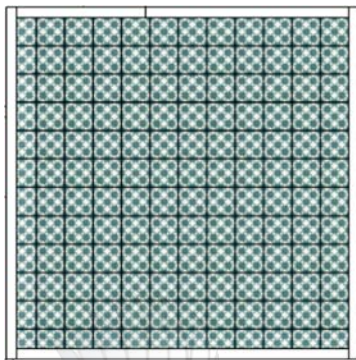

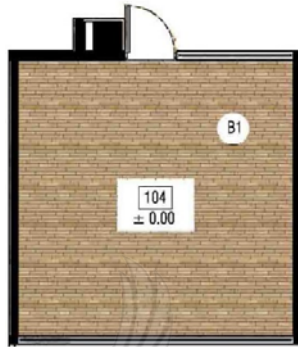

Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan					
Fungsional	Memberikan keselamatan dan kenyamanan pada pengguna.				
Fleksibilitas	Kesesuaian konsep desain dengan fungsi ruang.				
Tema	Mengimplementasikan konsep tema pada bentuk, material, dan warna.				
Kemanan	Tingkat keamanan dalam memilih material.				
Teknis	Kemudahan pembersihan, pemeliharaan, dan reparasi.				

e. Ruang Makan VIP 1

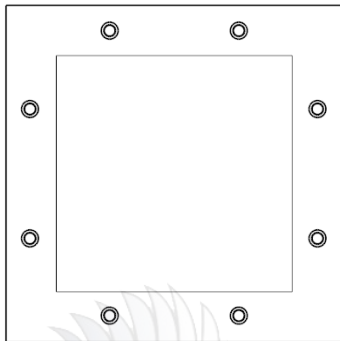


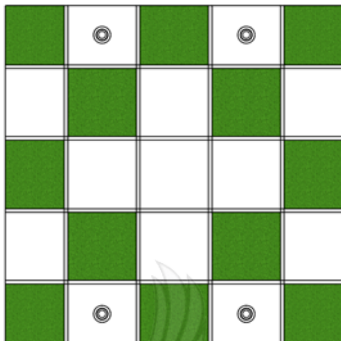



Tabel 37. Analisis karakteristik area makan VIP 1

KARAKTERISTIK	ANALISIS
Ruang	Ruangan makan VIP 1 merupakan ruang makan privat dengan kapasitas 8 orang. Area makan VIP 1 harus menunjukkan karakter restoran. Desain yang dapat membuat ruangan terasa lebih luas dan segar.
Lantai	Lantai pada ruang makan VIP 1 membutuhkan material yang bersifat kuat, tidak licin, mudah dibersihkan dan indah.
Dinding	Dinding pada ruang makan VIP 1 mempunyai karakter restoran sesuai dengan tema, mudah dalam perawatan dan material yang tahan lama.
Plafon	Plafon pada ruang makan VIP 1 mempunyai karakter restoran sesuai dengan tema, kuat, tahan terhadap cuaca serta kelembapan, tahan lama, dan mudah dalam perawatan.







Tabel 38. Analisis desain lantai area makan VIP 1

Desain Lantai					
Alternatif 1			Alternatif 2		
  Keramik			  Parket		
Kelebihan : 1. Keramik motif bersifat kuat, tidak licin. 2. Mempunyai keunikan dari pola motifnya.			Kelebihan : 1. Lantai parket menarik, kuat, indah, tidak licin 2. Mendukung konsep tema.		
Kekurangan : 1. Belum mendukung karakter restoran.			Kekurangan : 1. Pemasangan parket yang harus detail dan teliti. 2. Membutuhkan pelapis agar material awet dan tahan lama.		
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan					
Fungsional	Memberikan keselamatan dan kenyamanan pada pengguna.				
Fleksibelitas	Kesesuaian konsep desain dengan fungsi ruang.				
Tema	Mengimplementasikan konsep tema pada bentuk, material, dan warna.				
Kemanan	Tingkat keamanan dalam memilih material.				
Teknis	Kemudahan pembersihan, pemeliharaan, dan reparasi.				

Tabel 39. Analisis desain plafon area makan VIP 1

Desain Plafon					
Alternatif 1			Alternatif 2		
   Downlight Gypsum board			    Downlight Tanaman sintetis Gypsum board		
Kelebihan : 1. Gypsumboard pemasangan cepat, praktis. 2. Terdapat ketinggian plafon yang membuat estetik ruangan.			Kelebihan : 1. Terdapat pemasangan tanaman sintetis membuat suasana ruangan menjadi segar. 2. Terdapat <i>hidden lamp</i> dan pemasangan mosaik membuat estetik pola plafon.		
Kekurangan : 1. Belum mendukung karakter restoran.			Kekurangan : 1. Perawatan tanaman sintetis yang harus dilakukan secara berkala untuk membersihkan debu yang tedapat pada celah-celah permukaannya.		
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan					
Fungsional	Memberikan keselamatan dan kenyamanan pada pengguna.				
Fleksibelitas	Kesesuaian konsep desain dengan fungsi ruang.				
Tema	Mengimplementasikan konsep tema pada bentuk, material, dan warna.				
Kemaman	Tingkat keamanan dalam memilih material.				
Teknis	Kemudahan pembersihan, pemeliharaan, dan reparasi.				

Tabel 40. Analisis desain dinding area makan VIP 1


Desain Dinding	
Alternatif 1	
	
 Taman vertikal	 Bata Putih
 Cat dinding	 Kaca
	 Besi hollow
Kelebihan : <ol style="list-style-type: none"> 1. Material warna dinding dengan warna muda dan sejuk meningkatkan keluasan ruang. 2. Terdapat material batu bata putih untuk memberikan pola dinding sebagai estetik. 3. Terdapat mural dengan visual bahan pangan organik pada dinding yang mendukung konsep makanan restoran. 4. Penggunaan material kaca penuh pada komponen pintu dan jendela memaksimalkan pencahayaan alami pada area lobi. 	Kekurangan : <ol style="list-style-type: none"> 1. Desain masih kurang terdapat unsur lokalitas yang sesuai ide konsep perancangan

Alternatif 2




Tanaman sintetis


Bata Putih


Cat putih


Kaca


Besi hollow

Kelebihan :

1. Panel dinding mengadopsi dari transformasi spirit bentuk segitika pada bagian atas damar kurung.
2. Terdapat devider vertical yang berfungsi untuk memperkecil sinar matahari yang masuk serta memberikan unsur estetis ruang.
3. Instalasi panel tanaman sintetis membuat suasana segar dengan di bingkai level plafon yang di turunkan dengan material kayu hpl.
4. Material warna dinding dengan warna muda dan sejuk meningkatkan keluasaan ruang.
5. Terdapat material batu bata putih untuk memberikan pola dinding sebagai estetis.
6. Penggunaan material kaca penuh pada komponen pintu dan jendela memaksimalkan pencahayaan alami pada area lobi.

Kekurangan :

1. Perawatan tanaman sintetis yang harus dilakukan secara berkala untuk membersihkan debu yang tedapat pada celah-celah permukaannya.

Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih

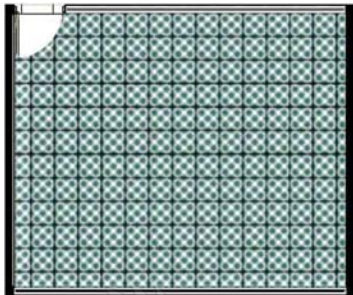

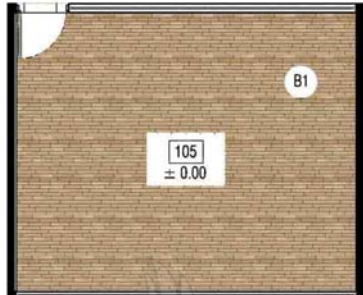

Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan					
Fungsional	Memberikan keselamatan dan kenyamanan pada pengguna.				
Fleksibilitas	Kesesuaian konsep desain dengan fungsi ruang.				
Tema	Mengimplementasikan konsep tema pada bentuk, material, dan warna.				
Kemanan	Tingkat keamanan dalam memilih material.				
Teknis	Kemudahan pembersihan, pemeliharaan, dan reparasi.				

f. Ruang Makan VIP 2

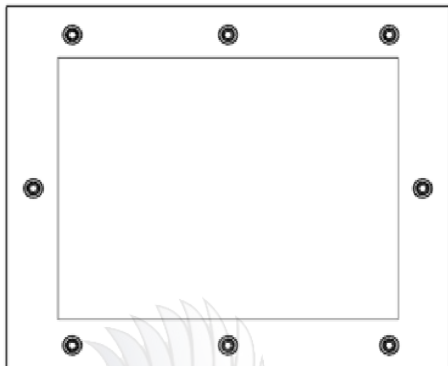


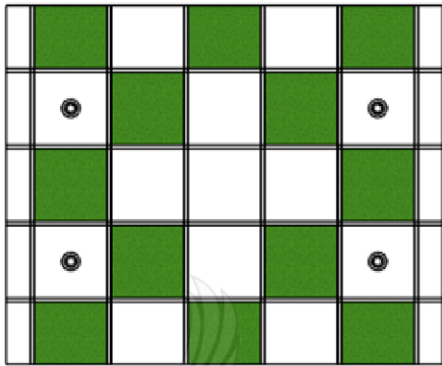



Tabel 41. Analisis karakteristik area makan VIP 1

KARAKTERISTIK	ANALISIS
Ruang	Ruangan makan VIP 2 merupakan ruang makan privat dengan kapasitas 12 orang. Area makan VIP 2 harus menunjukkan karakter restoran. Desain yang dapat membuat ruangan terasa lebih luas, melihat dimensi ruangan yang tidak begitu luas.
Lantai	Lantai pada ruang makan VIP 2 membutuhkan material yang bersifat kuat, tidak licin, mudah dibersihkan, dan indah.
Dinding	Dinding pada ruang makan VIP 2 mempunyai karakter restoran sesuai dengan tema, mudah dalam perawatan dan material yang tahan lama.
Plafon	Plafon pada ruang makan VIP 2 mempunyai karakter restoran sesuai dengan tema, kuat, tahan terhadap cuaca serta kelembapan, tahan lama, dan mudah dalam perawatan.







Tabel 42. Analisis desain lantai area makan VIP 2

Desain Lantai					
Alternatif 1			Alternatif 2		
<div></div> <div><p>Keramik</p></div>			<div></div> <div><p>Parket</p></div>		
Kelebihan : <ul style="list-style-type: none">1. keramik motif bersifat kuat, tidak licin.2. Mempunyai keunikan dari pola motifnya.			Kelebihan : <ul style="list-style-type: none">1. Lantai parket menarik, kuat, indah, tidak licin.2. Mendukung konsep tema.		
Kekurangan : <ul style="list-style-type: none">1. Belum mendukung karakter restoran.			Kekurangan : <ul style="list-style-type: none">1. Pemasangan parket yang lama dan membutuhkan pelapis permukaan agar awet dan tahan lama.		
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan					
Fungsional	Memberikan keselamatan dan kenyamanan pada pengguna.				
Fleksibelitas	Kesesuaian konsep desain dengan fungsi ruang.				
Tema	Mengimplementasikan konsep tema pada bentuk, material, dan warna.				
Kemaman	Tingkat keamanan dalam memilih material.				
Teknis	Kemudahan pembersihan, pemeliharaan, dan reparasi.				

Tabel 43. Analisis desain plafon area makan VIP 2

Desain Plafon					
Alternatif 1			Alternatif 2		
  Downlight  Gypsum board			  Downlight  Tanaman sintetis  Gypsum board		
Kelebihan : 1. Gypsumboard pemasangan cepat, praktis. 2. Terdapat ketinggian plafon yang membuat estetis ruangan.			Kelebihan : 1. Terdapat pemasangan tanaman sintetis membuat suasana ruangan menjadi segar. 2. Terdapat <i>hidden lamp</i> dan pemasangan mosaik membuat estetis pola plafon.		
Kekurangan : 1. Pola plafon masih monoton.			Kekurangan : 1. Perawatan tanaman sintetis yang harus dilakukan secara berkala untuk membersihkan debu yang tedapat pada celah-celah permukaannya.		
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan	Memberikan keselamatan dan kenyamanan pada pengguna. Kesesuaian konsep desain dengan fungsi ruang. Mengimplementasikan konsep tema pada bentuk, material, dan warna. Tingkat keamanan dalam memilih material. Kemudahan pembersihan, pemeliharaan, dan reparasi.				
Fungsional					
Fleksibelitas					
Tema					
Kemaman					
Teknis					

Tabel 44. Analisis desain dinding area makan VIP 2

Desain Dinding	
Alternatif 1	
	
 Taman sintetis	 Bata Putih
 Cat dinding	 Kaca
	 Besi hollow
Kelebihan : <ol style="list-style-type: none"> 1. Instalasi panel tanaman sintetis membuat suasana segar. 2. Material warna dinding dengan warna muda dan sejuk meningkatkan keluasan ruang. 3. Terdapat material batu bata putih untuk memberikan pola dinding sebagai estetis. 4. Penggunaan material kaca penuh pada komponen pintu dan jendela memaksimalkan pencahayaan alami pada area lobi. 	Kekurangan : <ol style="list-style-type: none"> 1. Perawatan tanaman sintetis yang harus dilakukan secara berkala untuk membersihkan debu yang terdapat pada celah-celah permukaannya.

Alternatif 2



Taman vertikal



Bata Putih



Cat dinding



Kaca



Besi hollow

Kelebihan :

1. Instalasi panel tanaman sintetis membuat suasana segar di padukan dengan panel damar kurung.
2. Material warna dinding dengan warna muda dan sejuk meningkatkan keluasan ruang.
3. Terdapat skat pembagi yang meminimalkan pandangan dari luar.
4. Terdapat material batu bata putih untuk memberikan pola dinding sebagai estetis.
5. Penggunaan material kaca penuh pada komponen pintu dan jendela memaksimalkan pencahayaan alami pada area lobi.

Kekurangan :

1. Perawatan tanaman sintetis yang harus dilakukan secara berkala untuk membersihkan debu yang terdapat pada celah-celah permukaannya.

Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih

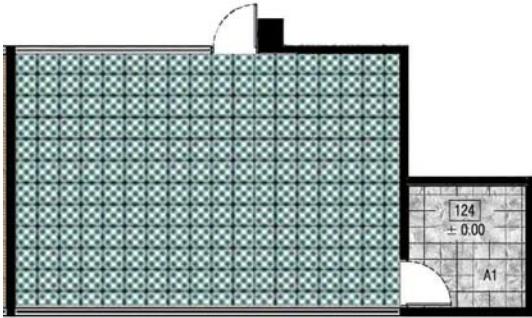





Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan					
Fungsional	Integrasi pola lantai dengan pola sirkulasi				
Fleksibelitas	Kesesuaian tema dengan fungsi ruang.				
Tema	Kesesuaian dengan tema antara bentuk, material, dan warna				
Kemanan	Segi keamanan dalam menggunakan material-material tersebut				
Teknis	Kemudahan dalam perawatan jika terkena kotoran.				

g. Ruang Multifungsi

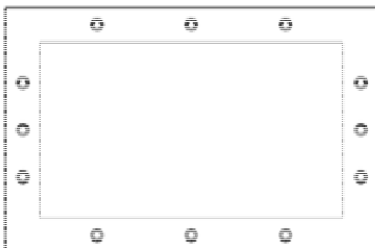


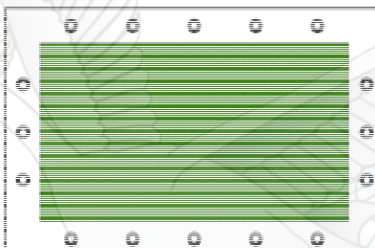



Tabel 45. Analisis karakteristik ruang multifungsi

KARAKTERISTIK	ANALISIS
Ruang	Ruang multifungsi harus menunjukkan karakter restoran. Ruang multifungsi merupakan ruang yang di gunakan pengunjung untuk kegiatan khusus.
Lantai	Lantai pada ruang multifungsi membutuhkan material yang bersifat kuat, tidak licin, mudah dibersihkan, memiliki nilai estetis.
Dinding	Dinding pada ruang multifungsi mempunyai karakter restoran sesuai dengan tema dengan adanya unsur nilai estetis, mudah dalam perawatan, dan material yang tahan lama.
Plafon	Plafon pada ruang multifungsi mempunyai karakter restoran sesuai dengan tema, kuat, tahan terhadap cuaca serta kelembapan, tahan lama, dan mudah dalam perawatan.







Tabel 46. Analisis desain lantai ruang multifungsi

Desain Lantai					
Alternatif 1					
			 Keramik Motif		
 Keramik					
Kelebihan :			Kekurangan :		
1. Keramik motif bersifat kuat, tidak licin.			1. Belum mendukung karakter restoran.		
Alternatif 2					
			 Keramik		
 Parket					
Kekurangan :			Kekurangan :		
1. Lantai parket menarik, kuat, indah, tidak licin.			1. Pemasangan parket yang lama dan membutuhkan pelapis permukaan agar awet dan tahan lama.		
2. Mendukung konsep tema.					
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan					
Fungsional	Memberikan keselamatan dan kenyamanan pada pengguna.				
Fleksibilitas	Kesesuaian konsep desain dengan fungsi ruang.				
Tema	Mengimplementasikan konsep tema pada bentuk, material, dan warna.				
Kemanan	Tingkat keamanan dalam memilih material.				
Teknis	Kemudahan pembersihan, pemeliharaan, dan reparasi.				

Tabel 47 . Analisis desain plafon ruang multifungsi

Desain Plafon					
Alternatif 1					
			 Downlight  Gypsum board		
Kelebihan :			Kekurangan :		
1. Gypsumboard pemasangan cepat, praktis. 2. Terdapat ketinggian plafon yang membuat estetik ruangan.			1. Pola plafon masih monoton		
Alternatif 2					
			 Downlight  Tanaman sintesis  Gypsum board		
Kekurangan :			Kekurangan :		
1. Terdapat pemasangan tanaman sintesis membuat suasana ruangan menjadi segar. 2. Terdapat ketinggian plafon yang membuat estetik ruangan 3. Gypsumboard pemasangan cepat, praktis.			1. Perawatan tanaman sintesis yang harus dilakukan secara berkala untuk membersihkan debu yang tedapat pada celah-celah permukaannya.		
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan					
Fungsional	Memberikan keselamatan dan kenyamanan pada pengguna.				
Fleksibelitas	Kesesuaian konsep desain dengan fungsi ruang.				
Tema	Mengimplementasikan konsep tema pada bentuk, material, dan warna.				
Kemanan	Tingkat keamanan dalam memilih material.				
Teknis	Kemudahan pembersihan, pemeliharaan, dan reparasi.				

Tabel 48. Analisis desain dinding ruang multifungsi

Desain Dinding				
Alternatif 1				
				
 Taman vertikal	 Bata Putih	 Cat dinding	 Kaca	 Besi hollow
Kelebihan : <ol style="list-style-type: none">1. Instalasi panel tanaman sintesis membuat suasana segar di padukan dengan panel damar kurung.2. Material warna dinding dengan warna muda dan sejuk meningkatkan keluasan ruang.3. Terdapat skat pembagi yang meminimalkan pandangan dari luar.4. Terdapat material batu bata putih untuk memberikan pola dinding sebagai estetis.5. Penggunaan material kaca penuh pada komponen pintu dan jendela memaksimalkan pencahayaan alami pada area lobi.			Kekurangan : <ol style="list-style-type: none">1. Ruang masih terlihat monoton.	

Alternatif 2



Taman sintetis



Bata Putih



Cat dinding



Kaca



Besi hollow

Kelebihan :

1. Instalasi panel tanaman sintetis membuat suasana segar di padukan dengan panel damar kurung.
2. Material warna dinding dengan warna muda dan sejuk meningkatkan keluasan ruang.
3. Terdapat skat pembagi yang meminimalkan pandangan dari luar.
4. Terdapat material batu bata putih untuk memberikan pola dinding sebagai estetis.
5. Penggunaan material kaca penuh pada komponen pintu dan jendela memaksimalkan pencahayaan alami pada area lobi.

Kekurangan :

1. Perawatan tanaman sintetis yang harus dilakukan secara berkala untuk membersihkan debu yang tedapat pada celah-celah permukaannya.

Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih

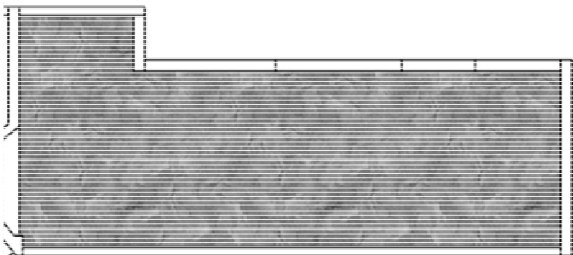

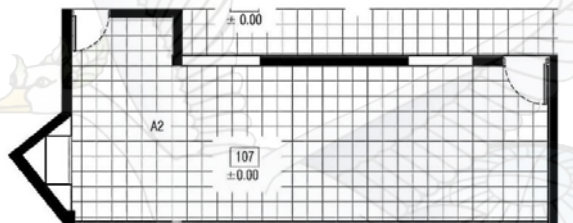

Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan					
Fungsional	Memberikan keselamatan dan kenyamanan pada pengguna.				
Fleksibelitas	Kesesuaian konsep desain dengan fungsi ruang.				
Tema	Mengimplementasikan konsep tema pada bentuk, material, dan warna.				
Kemanan	Tingkat keamanan dalam memilih material.				
Teknis	Kemudahan pembersihan, pemeliharaan, dan reparasi.				

h. Area Dapur Utama

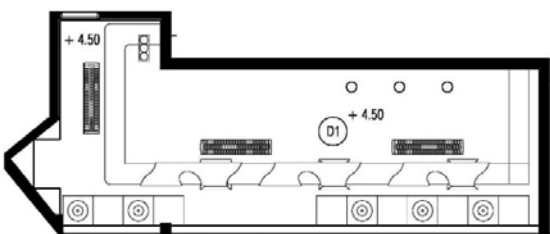








Tabel 49. Analisis karakteristik dapur utama

KARAKTERISTIK	ANALISIS
Ruang	Area dapur utama merupakan area untuk melakukan aktifitas mengolah bahan menjadi sebuah hidangan untuk para pengunjung. Area dapur utama harus menunjukkan karakter restoran. Karena area ini merupakan dapur terbuka yang dapat di lihat dari area makan publik.
Lantai	Lantai pada dapur utama membutuhkan material yang bersifat kuat, tidak licin, mudah dibersihkan dan tidak menggunakan lantai bermotif agar ruangan tidak menjadi sempit.
Dinding	Dinding pada area dapur utama membutuhkan material yang tahan terhadap suhu yang berada pada dapur.
Plafon	Plafon pada area dapur utama tidak banyak menggunakan ornamen, dan terdapat exhaust untuk membuang udara panas dari dapur.

Tabel 50. Analisis desain lantai dapur utama

Desain Lantai					
<div>Alternatif 1</div> <div><div></div><div><p>Keramik</p></div></div>					
<div>Kelebihan :</div> <div>1. Lantai plester pengerjaannya cepat dan mudah dalam perawatannya.</div>			<div>Kekurangan :</div> <div>1. Ruangan menjadi gelap karena cahaya tidak memantul dan menyebar.</div>		
<div>Alternatif 2</div> <div><div></div><div><p>Keramik</p></div></div>					
<div>Kelebihan :</div> <div>1. Lantai keramik pemasangannya mudah dan cepat. 2. Ruangan terlihat bersih dan terang dan mudah dalam peraawatan. 3. Higienitas, tahan api, tahan bahan kimia.</div>			<div>Kekurangan :</div> <div>1. Lantai licin.</div>		
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan					
Fungsional	Memberikan keselamatan dan kenyamanan pada pengguna.				
Fleksibilitas	Kesesuaian konsep desain dengan fungsi ruang.				
Tema	Mengimplementasikan konsep tema pada bentuk, material, dan warna.				
Kemanan	Tingkat keamanan dalam memilih material.				
Teknis	Kemudahan pembersihan, pemeliharaan, dan reparasi.				

Tabel 51. Analisis desain plafon dapur utama

Desain Plafon					
Alternatif 1					
			 Downlight  Exhaust  Lampu  gypsum		
Kelebihan :			Kekurangan :		
1. Udara panas pada dapur dapat dibuang melalui exhaust secara cepat. 2. Ruangan menjadi terang dengan menggunakan lampu general dan <i>downlight</i> .			1. Ruangan menjadi sempit dan kurang bersih dengan adanya exhaust pemasangan terbuka.		
Alternatif 2					
			 gypsum  Lampu  Exhaust		
Kelebihan :			Kekurangan :		
1. Udara panas pada dapur dapat dibuang melalui exhaust secara cepat. 2. Pemasangan lampu dan exhaust lebih bersih.			1. Ruangan menjadi monoton		
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan					
Fungsional	Memberikan keselamatan dan kenyamanan pada pengguna.				
Fleksibelitas	Kesesuaian konsep desain dengan fungsi ruang.				
Tema	Mengimplementasikan konsep tema pada bentuk, material, dan warna.				
Kemaman	Tingkat keamanan dalam memilih material.				
Teknis	Kemudahan pembersihan, pemeliharaan, dan reparasi.				

Tabel 52. Analisis desain dinding dapur utama

Desain Dinding	
Alternatif 1	
	
 Bata Putih	 Cat dinding
	 Besi hollow
Kelebihan : <ol style="list-style-type: none"> 1. Instalasi panel tanaman sintetis membuat suasana segar. 2. Material warna dinding dengan warna muda dan sejuk meningkatkan keluasaan ruang. 3. Terdapat material batu bata putih untuk memberikan pola dinding sebagai estetis. 	Kekurangan : <ol style="list-style-type: none"> 1. Komposisi warna belum menyatu.

Alternatif 2



Taman vertikal



Bata Putih



Cat dinding



Kaca



Besi hollow

Kelebihan :

1. Material warna dinding dengan warna muda dan sejuk meningkatkan keluasan ruang.
2. Terdapat material batu bata putih untuk memberikan pola dinding sebagai estetis.

Kekurangan :

1. Desain terlihat monoton.

Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih

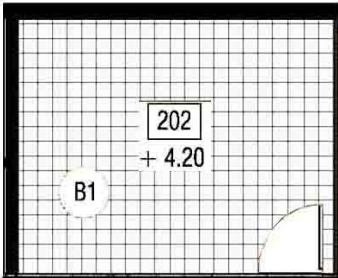

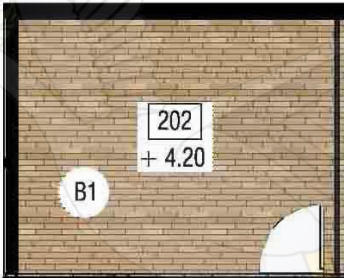

Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan	<p>Fungsional Memberikan keselamatan dan kenyamanan pada pengguna.</p> <p>Fleksibilitas Kesesuaian konsep desain dengan fungsi ruang.</p> <p>Tema Mengimplementasikan konsep tema pada bentuk, material, dan warna.</p> <p>Kemaman Tingkat keamanan dalam memilih material.</p> <p>Teknis Kemudahan pembersihan, pemeliharaan, dan reparasi.</p>				

i. Ruang Menejer

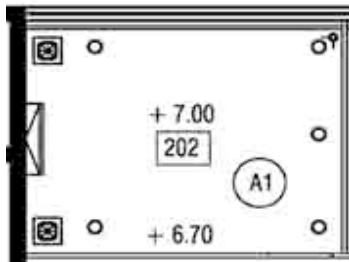

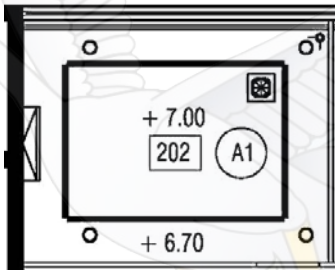

Tabel 53. Analisis karakteristik ruang menejer

KARAKTERISTIK	ANALISIS
Ruang	Ruang menejer merupakan ruang kerja menejer untuk mengamati yang dapat diakses oleh pengunjung secara umum. Area makan publik harus menunjukkan karakter restoran. Area makan publik juga sebagai area lalu lalang menuju ke area/ ruang lainnya.
Lantai	Lantai pada ruang menejer membutuhkan material yang bersifat kuat, tidak licin, mudah dibersihkan, memiliki nilai estetis.
Dinding	Dinding pada ruang menejer mempunyai karakter restoran sesuai dengan konsep dengan adanya unsur nilai estetis, mudah dalam perawatan, dan material yang tahan lama.
Plafon	Plafon pada ruang menejer membutuhkan material yang praktis, bersih dan tidak membuat ruang terasa sempit dengan menggunakan material dan desain terlihat berat.





Tabel 54. Analisis desain lantai ruang menejer

Desain Lantai					
Alternatif 1					
			 Keramik		
Kelebihan :			Kekurangan :		
1. Lantai keramik kuat, mudah dibersihkan, dan tahan lama. 2. Tahan dan tidak menyerap air.			1. Lantai terlihat monoton dan terkesan dingin.		
Alternatif 2					
			 Parket		
Kelebihan :			Kekurangan :		
1. Lantai parket mampu menyerap panas dan bersifat hangat, alami, dan tampak mewah. 2. Proses pemasangannya lebih mudah.			1. Warnanya mudah memudar. 2. Perawatannya sulit dan gampang tergores.		
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan					
Fungsional	Memberikan keselamatan dan kenyamanan pada pengguna.				
Fleksibelitas	Kesesuaian konsep desain dengan fungsi ruang.				
Tema	Mengimplementasikan konsep tema pada bentuk, material, dan warna.				
Kemaman	Tingkat keamanan dalam memilih material.				
Teknis	Kemudahan pembersihan, pemeliharaan, dan reparasi.				

Tabel 55. Analisis desain plafon ruang menejer

Desain Plafon					
Alternatif 1					
					
Kelebihan :			Kekurangan :		
1. Gypsumboard pemasangan cepat, praktis. 2. Tidak terlihat adanya sambungan.			1. Desain plafon terlihat monoton. 2. Tidak tahan terhadap air. 3. Warna mudah kusam jika di tempat lembab.		
Alternatif 2					
					
Kelebihan :			Kekurangan :		
1. Gypsumboard pemasangan cepat, praktis. 2. Terdapat ketinggian plafon yang membuat estetis ruangan.			1. Tidak tahan terhadap air. 2. Warna mudah kusam jika di tempat lembab.		
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan					
Fungsional	Memberikan keselamatan dan kenyamanan pada pengguna.				
Fleksibelitas	Kesesuaian konsep desain dengan fungsi ruang.				
Tema	Mengimplementasikan konsep tema pada bentuk, material, dan warna.				
Kemaman	Tingkat keamanan dalam memilih material.				
Teknis	Kemudahan pembersihan, pemeliharaan, dan reparasi.				

Tabel 56. Analisis desain dinding menejer

Desain Dinding	
Alternatif 1	
 <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  <p>Cat dinding</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Kaca</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Besi hollow</p> </div> </div>	
<p>Kelebihan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Material warna dinding dengan warna putih meningkatkan keluasan ruang. 2. Penggunaan material kaca penuh pada komponen pintu dan jendela memaksimalkan pencahayaan alami pada ruang menejer. 	<p>Kekurangan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desain masih monoton

Alternatif 2



Kelebihan :

1. Terdapat panel besi hollow yang terpasang vertikal pada dinding membuat kesan area makan semakin tinggi.
2. Warna dinding hijau yang sesuai dengan konsep warna perancangan serta menunjang suasana segar pada restoran.
3. Material warna dinding dengan warna muda dan sejuk meningkatkan keluasaan ruang.
4. Penggunaan material kaca penuh pada komponen pintu dan jendela memaksimalkan pencahayaan alami pada ruang menejer.

Kekurangan :

1. Perawatan pembersihan debu secara berkala pada partisi vertikal.

Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih

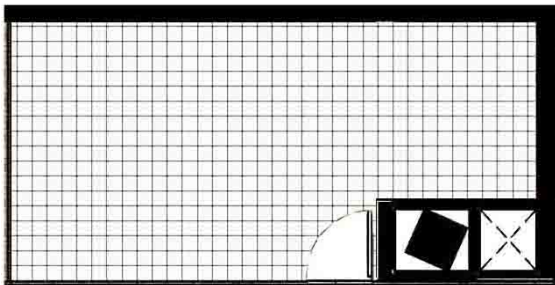

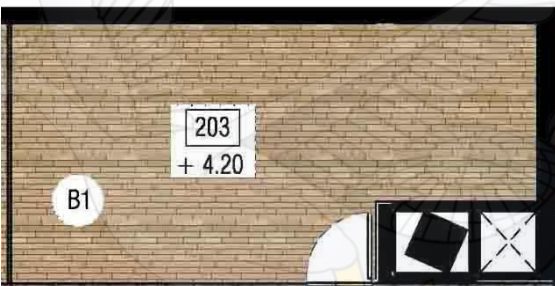

Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan					
Fungsional	Memberikan keselamatan dan kenyamanan pada pengguna.				
Fleksibilitas	Kesesuaian konsep desain dengan fungsi ruang.				
Tema	Mengimplementasikan konsep tema pada bentuk, material, dan warna.				
Kemanan	Tingkat keamanan dalam memilih material.				
Teknis	Kemudahan pembersihan, pemeliharaan, dan reparasi.				

j. Ruang Rapat

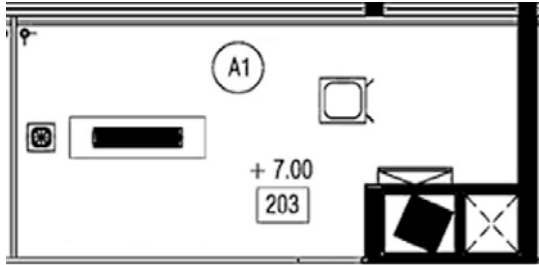

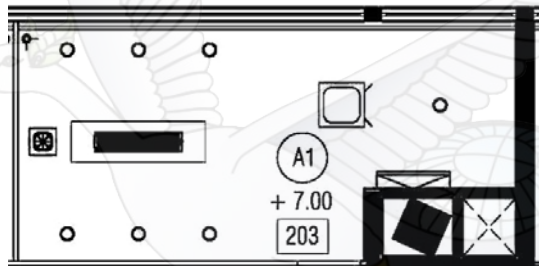

Tabel 57. Analisis karakteristik ruang rapat

KARAKTERISTIK	ANALISIS
Ruang	Ruang rapat merupakan ruang yang digunakan untuk berkomunikasi, berdiskusi, memecahkan permasalahan tentang restoran. Ruang rapat harus menunjukkan karakter restoran.
Lantai	Lantai pada ruang rapat membutuhkan material yang bersifat kuat, tidak licin, mudah dibersihkan, memiliki nilai estetis.
Dinding	Dinding pada ruang rapat memiliki unsur nilai estetis, mudah dalam perawatan, dan material yang tahan lama.
Plafon	Plafon pada ruang rapat membutuhkan material yang praktis, bersih dan tidak membuat ruang terasa sempit dengan menggunakan material dan desain terlihat berat.

Tabel 58. Analisis desain lantai ruang rapat

Desain Lantai					
Alternatif 1					
				 Keramik	
Kelebihan :			Kekurangan :		
1. Lantai keramik kuat, mudah dibersihkan, dan tahan lama. 2. Tahan dan tidak menyerap air.			1. Lantai terlihat monoton dan terkesan dingin.		
Alternatif 2					
				 Parket	
Kelebihan :			Kekurangan :		
1. Lantai parket mampu menyerap panas dan bersifat hangat, alami, dan tampak mewah. 2. Proses pemasangannya lebih mudah.			1. Warnanya mudah memudar. 2. Perawatannya sulit dan gampang tergores.		
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan					
Fungsional	Memberikan keselamatan dan kenyamanan pada pengguna.				
Fleksibelitas	Kesesuaian konsep desain dengan fungsi ruang.				
Tema	Mengimplementasikan konsep tema pada bentuk, material, dan warna.				
Kemaman	Tingkat keamanan dalam memilih material.				
Teknis	Kemudahan pembersihan, pemeliharaan, dan reparasi.				

Tabel 59. Analisis desain plafon ruang rapat

Desain Plafon					
Alternatif 1					
					
Kelebihan :			Kekurangan :		
1. Material cor beton ekspos mempunyai tekstur yang terlihat alami sehingga memiliki nilai estetis.			1. Plafon terlihat berat dan kurang bersih.		
Alternatif 2					
					
Kelebihan :			Kekurangan :		
2. Gypsumboard pemasangan cepat, praktis. 3. Terdapat ketinggian plafon yang membuat estetis ruangan.			1. Tidak tahan terhadap air. 2. Warna mudah kusam jika di tempat lembab.		
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan					
Fungsional	Memberikan keselamatan dan kenyamanan pada pengguna.				
Fleksibelitas	Kesesuaian konsep desain dengan fungsi ruang.				
Tema	Mengimplementasikan konsep tema pada bentuk, material, dan warna.				
Kemanan	Tingkat keamanan dalam memilih material.				
Teknis	Kemudahan pembersihan, pemeliharaan, dan reparasi.				

Tabel 60. Analisis desain dinding ruang rapat

Desain Dinding	
Alternatif 1	
 <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center; gap: 20px; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  <p>Cat dinding</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Kaca</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Besi hollow</p> </div> </div>	
<p>Kelebihan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Warna dinding hijau yang sesuai dengan konsep warna perancangan serta menunjang suasana segar pada restoran. 2. Material warna dinding dengan warna muda dan sejuk meningkatkan keluasan ruang. 3. Penggunaan material kaca penuh pada komponen pintu dan jendela memaksimalkan pencahayaan alami pada ruang menejer. 	<p>Kekurangan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kaca dapat terlihat sehingga kurang adanya privasi.

Alternatif 2



Bata Putih



Cat putih



Kaca



Besi hollow

Kelebihan :

1. Terdapat panel besi hollow yang terpasang vertikal pada dinding membuat kesan area makan semakin tinggi.
2. Warna dinding hijau yang sesuai dengan konsep warna perancangan serta menunjang suasana segar pada restoran.
3. Material warna dinding dengan warna muda dan sejuk meningkatkan keluasan ruang.
4. Penggunaan material kaca penuh pada komponen pintu dan jendela memaksimalkan pencahayaan alami pada ruang.

Kekurangan :

1. Perawatan pembersihan debu secara berkala pada partisi vertikal.

Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih

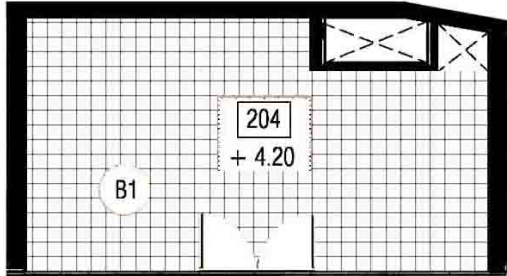

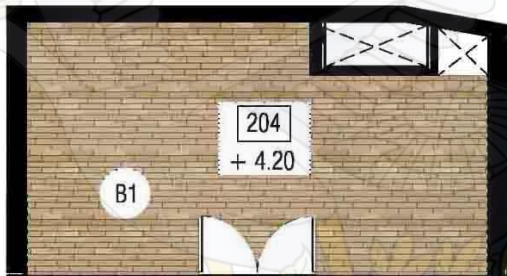

Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan	<p>Memberikan keselamatan dan kenyamanan pada pengguna.</p> <p>Kesesuaian konsep desain dengan fungsi ruang.</p> <p>Mengimplementasikan konsep tema pada bentuk, material, dan warna.</p> <p>Tingkat keamanan dalam memilih material.</p> <p>Kemudahan pembersihan, pemeliharaan, dan reparasi.</p>				

k. Ruang Kerja Staf Kantor

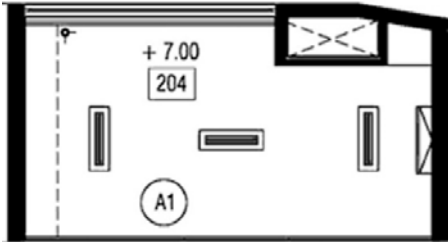
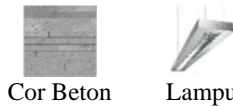
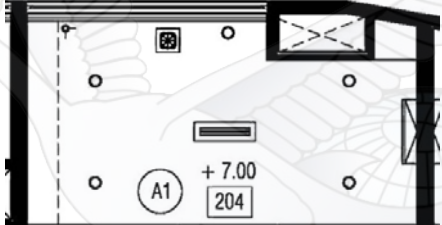

Tabel 61. Analisis karakteristik ruang kerja staf kantor

KARAKTERISTIK	ANALISIS
Ruang	Ruang kerja kantor merupakan ruang untuk staf penjualan, publikasi, keuangan, dan pembelian.
Lantai	Lantai pada ruang staf kerja kantor membutuhkan material yang bersifat kuat, tidak licin, mudah dibersihkan, memiliki nilai estetis.
Dinding	Dinding pada ruang staf kerja kantor mempunyai karakter restoran sesuai dengan konsep dengan adanya unsur nilai estetis, mudah dalam perawatan, dan material yang tahan lama.
Plafon	Plafon pada ruang menejer membutuhkan material yang praktis, bersih dan tidak membuat ruang terasa sempit dengan menggunakan material dan desain terlihat berat.

Tabel 62. Analisis desain lantai ruang kerja staf kantor

Desain Lantai					
Alternatif 1					
				 Keramik	
Kelebihan :			Kekurangan :		
1. Lantai keramik kuat, mudah dibersihkan, dan tahan lama. 2. Tahan dan tidak menyerap air.			1. Lantai terlihat monoton dan terkesan dingin.		
Alternatif 2					
				 Parket	
Kelebihan :			Kekurangan :		
1. Lantai parket mampu menyerap panas dan bersifat hangat, alami, dan tampak mewah. 2. Proses pemasangannya lebih mudah.			1. Warnanya mudah memudar. 2. Perawatannya sulit dan gampang tergores.		
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan					
Fungsional	Memberikan keselamatan dan kenyamanan pada pengguna.				
Fleksibelitas	Kesesuaian konsep desain dengan fungsi ruang.				
Tema	Mengimplementasikan konsep tema pada bentuk, material, dan warna.				
Kemanan	Tingkat keamanan dalam memilih material.				
Teknis	Kemudahan pembersihan, pemeliharaan, dan reparasi.				

Tabel 63. Analisis desain plafon ruang kerja staf kantor

Desain Plafon					
Alternatif 1					
					
Kelebihan :			Kekurangan :		
1. Material cor beton ekspos mempunyai tekstur yang terlihat alami sehingga memiliki nilai estetis.			2. Plafon terlihat berat dan kurang bersih.		
Alternatif 2					
					
Kelebihan :			Kekurangan :		
1. Gypsumboard pemasangan cepat, praktis. 2. Terdapat ketinggian plafon yang membuat estetis ruangan.			1. Tidak tahan terhadap air. 2. Warna mudah kusam jika di tempat lembab.		
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan	Memberikan keselamatan dan kenyamanan pada pengguna. Kesesuaian konsep desain dengan fungsi ruang. Mengimplementasikan konsep tema pada bentuk, material, dan warna. Tingkat keamanan dalam memilih material. Kemudahan pembersihan, pemeliharaan, dan reparasi.				
Fungsional					
Fleksibelitas					
Tema					
Kemanan					
Teknis					

Tabel 64. Analisis desain dinding ruang kerja staf kantor

Desain Dinding		
Alternatif 1		
		
 Cat dinding	 Kaca	 Besi hollow
Kelebihan : <ol style="list-style-type: none"> 1. Material warna dinding dengan warna putih meningkatkan keluasan ruang. 2. Penggunaan material kaca penuh pada komponen pintu dan jendela memaksimalkan pencahayaan alami pada ruang menejer. 		Kekuranga n : <ol style="list-style-type: none"> 1. Desain masih monoton.

Alternatif 2



Tanaman sintetis



Bata Putih



Cat dinding



Kaca



Besi hollow

Kelebihan :

1. Warna dinding hijau yang sesuai dengan konsep warna perancangan serta menunjang suasana segar pada restoran.
2. Material warna dinding dengan warna muda dan sejuk meningkatkan keluasan ruang.
3. Terdapat material batu bata putih untuk memberikan pola dinding sebagai estetis.
4. Penggunaan material kaca penuh pada komponen pintu dan jendela memaksimalkan pencahayaan alami pada ruang menejer.

Kekurangan:

1. Perawatan yang dilakukan secara berkala.

Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih

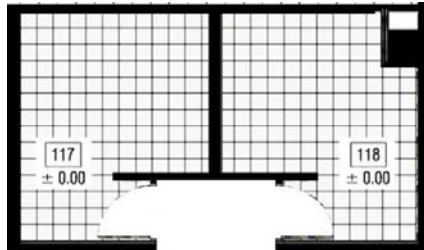

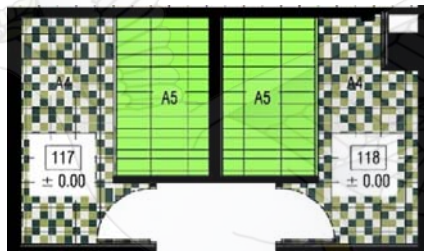


Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan					
Fungsional	Memberikan keselamatan dan kenyamanan pada pengguna.				
Fleksibilitas	Kesesuaian konsep desain dengan fungsi ruang.				
Tema	Mengimplementasikan konsep pada bentuk, material, dan warna.				
Kemanan	Tingkat keamanan dalam memilih material.				
Teknis	Kemudahan pembersihan, pemeliharaan, dan reparasi.				

1. Toilet









Tabel 65. Analisis karakteristik toilet

KARAKTERISTIK	ANALISIS
Ruang	Toilet dapat diakses oleh pengunjung secara umum serta dapat digunakan oleh pengunjung difabel. Toilet harus menunjukkan karakter restoran.
Lantai	Lantai pada toilet membutuhkan material yang bersifat kuat, tidak licin, mudah dibersihkan, memiliki nilai estetis.
Dinding	Dinding pada area makan publik mempunyai karakter restoran sesuai dengan tema dengan adanya unsur nilai estetis, mudah dalam perawatan, dan material yang tahan lama.
Plafon	Plafon pada ruang menejer membutuhkan material yang praktis, bersih dan tidak membuat ruang terasa sempit dengan menggunakan material dan desain terlihat berat.






Tabel 66. Analisis desain lantai toilet

Desain Lantai						
Alternatif 1						
			 Keramik			
Kelebihan :			Kekurangan :			
1. Lantai keramik kuat, mudah dibersihkan, dan tahan lama.			1. Lantai terkesan licin. 2. Kurang mendukung suasana ruang.			
Alternatif 2						
			 Keramik mosaic			 keramik
Kelebihan :			Kekurangan :			
1. Lantai keramik kuat, mudah dibersihkan, dan tahan lama. 2. Terdapat pola lantai.			1. Lantai terkesan licin.			
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih						
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis	
1	***	**	**	***	***	
2	***	***	***	***	***	
Terpilih	Alternatif 2					
Keterangan						
Fungsional	Memberikan keselamatan dan kenyamanan pada pengguna.					
Fleksibelitas	Kesesuaian konsep desain dengan fungsi ruang.					
Tema	Mengimplementasikan konsep tema pada bentuk, material, dan warna.					
Kemanan	Tingkat keamanan dalam memilih material.					
Teknis	Kemudahan pembersihan, pemeliharaan, dan reparasi.					

Tabel 67. Analisis desain plafon toilet

Desain Plafon					
Alternatif 1					
			 Lampu  Exhaust  gypsum		
Kelebihan :			Kekurangan :		
1. Material cor beton ekspos mempunyai tekstur yang terlihat alami sehingga memiliki nilai estetis.			1. Plafon terlihat berat dan kurang bersih.		
Alternatif 2					
			 Downlight Lampu  Exhaust  gypsum		
Kelebihan :			Kekurangan :		
1. Gypsumboard pemasangan cepat, praktis.			1. Tidak tahan terhadap air. 2. Warna mudah kusam jika di tempat lembab.		
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan					
Fungsional	Memberikan keselamatan dan kenyamanan pada pengguna.				
Fleksibelitas	Kesesuaian konsep desain dengan fungsi ruang.				
Tema	Mengimplementasikan konsep tema pada bentuk, material, dan warna.				
Kemanan	Tingkat keamanan dalam memilih material.				
Teknis	Kemudahan pembersihan, pemeliharaan, dan reparasi.				

Tabel 68. Analisis desain dinding toilet

Desain Dinding	
Alternatif 1	
 <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  Cat dinding </div> <div style="text-align: center;">  Bata Putih </div> <div style="text-align: center;">  HPL </div> <div style="text-align: center;">  Besi hollow </div> </div>	
Kelebihan : <ol style="list-style-type: none"> 1. Material warna dinding dengan warna putih sehingga meningkatkan keluasan ruang. 2. Panel HPL wana hijau memberikan unsur segar pada ruangan. 3. Terdapat material batu bata putih untuk memberikan pola dinding sebagai estetis. 4. Material hollow motif kayu pada partisi antara urinal dengan wastafel memberikan unsur alami. 5. Penggunaan material cermin penuh bagian wastafel agar ruangan terlihat lebih luas. 	Kekurangan : <ol style="list-style-type: none"> 1. Desain masih monoton.

Alternatif 2



Kelebihan :

1. Tanaman sintetis yang berwarna wana hijau memberikan unsur segar pada ruangan dan meningkatkan keluasan ruang.
2. Terdapat material batu bata putih untuk memberikan pola dinding sebagai estetis.
3. Material hollow motif kayu pada partisi antara urinal dengan wastafel memberikan unsur alami.
4. Penggunaan material cermin vertikal sampai permukaan plafon pada bagian wastafel agar ruangan terlihat lebih luas.

Kekurangan :

1. Pembersihan yang dilakukan secara berkala.

Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih

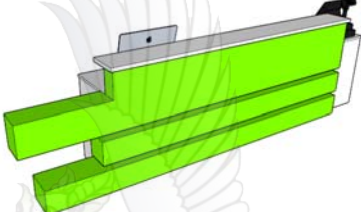
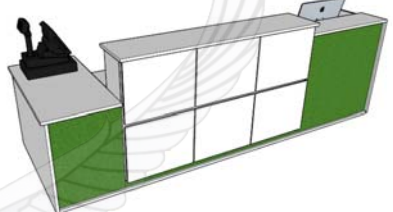
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan					
Fungsional	Memberikan keselamatan dan kenyamanan pada pengguna.				
Fleksibilitas	Kesesuaian konsep desain dengan fungsi ruang.				
Tema	Mengimplementasikan konsep tema pada bentuk, material, dan warna.				
Kemanan	Tingkat keamanan dalam memilih material.				
Teknis	Kemudahan pembersihan, pemeliharaan, dan reparasi.				

15. Unsur Pengisi Ruang

Berikut desain perabot pada restoran *Freshganic*:

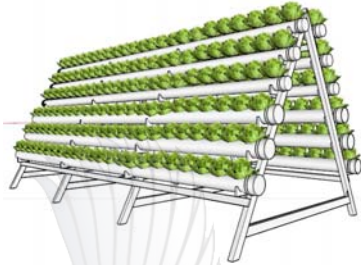

a. Area Lobi

Tabel 69. Analisis desain pengisi area lobi

Meja Resepsionis					
Alternatif 1		Alternatif 2			
					
Bahan : Plywood Finishing : HPL Ukuran : 3000 x 590 x 1000 mm Produk : Custom		Bahan : Plywood, Akrilik, dan Tanaman sintetis Finishing : HPL Ukuran : 3000 x 590 x 1000 mm Produk : Custom			
Dasar Pertimbangan 1. Permainan warna material putih dan hijau agar menyatu dengan suasana segar.		Dasar Pertimbangan : 1. Transformasi yang mengambil spirit bentuk segi empat. 2. Material HPL putih yang terlihat bersih dengan kombinasi tanaman sintetis yang terlihat segar.			
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	**	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan					
Fungsional	Perabot dapat digunakan sesuai fungsinya.				
Fleksibilitas	Dapat dipindah sesuai desain yang diinginkan.				
Tema	Kesesuaian dengan tema antara bentuk, material, dan warna.				
Kemanan	Segi keamanan dalam menggunakan material-material tersebut.				
Teknis	Kemudahan dalam perawatan.				



b. Area Penjualan Bahan Pangan Organik

Tabel 70. Analisis desain pengisi area penjualan bahan pangan organik



Meja Resepsionis					
Alternatif 1			Alternatif 2		
					
Bahan : Besi hollow dan pipa Finishing : cat besi Ukuran : 3000 x 1400 x 1400 mm Produk : Custom			Bahan : Besi hollow, kayu, akrilik. Finishing : cat besi dan <i>water base</i> Ukuran : 300 x 300 x 300 mm Produk : Custom		
Dasar Pertimbangan 1. Menggunakan pipa mengadopsi dari teknis penanaman hidroponik. 2. Menggunakan material-material yang terkesan ringan seperti besi hollow dengan cat warna putih.			Dasar Pertimbangan : 1. Transformasi yang mengambil spirit bentuk segi empat. 2. Material kayu difungsikan untuk peletakan <i>display</i> tanaman dengan permainan lampu damar kurung.		
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	*	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan					
Fungsional	Perabot dapat digunakan sesuai fungsinya.				
Fleksibilitas	Dapat dipindah sesuai desain yang diinginkan.				
Tema	Kesesuaian dengan tema antara bentuk, material, dan warna.				
Kemanan	Segi keamanan dalam menggunakan material-material tersebut.				
Teknis	Kemudahan dalam perawatan.				


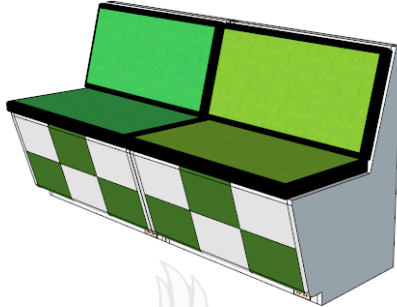
c. Area Makan Publik



Tabel 71. Analisis desain pengisi area makan publik



Kursi 1					
Alternatif 1			Alternatif 2		
					
Bahan : <i>Stainless steel</i> dan rotan sintetis Finishing : <i>Water base</i> dan kain linen. Ukuran : 380 x 400 x 800 mm Produk : Custom			Bahan : <i>Stainless steel</i> dan kayu solid Finishing : cat besi dan <i>water base</i> Ukuran : 380 x 400 x 750 mm Produk : Custom		
Dasar Pertimbangan 1. Konstruksi kaki kursi terlihat ringan dan kuat dengan menggunakan besi hollow. 2. Kombinasi dengan rotan sintetis untuk memasukkan unsur lokalitas.			Dasar Pertimbangan : 1. Transformasi yang mengambil dari spirit bentuk segitiga. 2. Warna-warna pada kaki kursi mendukung nuansa tema restoran.		
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	***	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan	Perabot dapat digunakan sesuai fungsinya. Dapat dipindah sesuai desain yang diinginkan. Kesesuaian dengan tema antara bentuk, material, dan warna. Segi keamanan dalam menggunakan material-material tersebut. Kemudahan dalam perawatan.				
Fungsional					
Fleksibelitas					
Tema					
Kemanan					
Teknis					

Kursi makan 2					
Alternatif 1			Alternatif 2		
					
Bahan : <i>Stainless steel</i> Finishing : cat besi Ukuran : 400 x 450 x 800 mm Produk : Custom			Bahan : <i>Stainless steel</i> , rotan sintetis, kain linen, dan <i>ope/</i> daun pinang Finishing : - Ukuran : 400 x 450 x 750 mm Produk : Custom		
Dasar Pertimbangan : 1. Transformasi yang mengambil spirit bentuk segitiga dan pemberian warna-warna yang mengadopsi dari konsep. 2. Material besi pipa pada seluruh komponen terlihat ringan dan kuat.			Dasar Pertimbangan 1. Konstruksi kaki kursi terlihat ringan dan kuat dengan menggunakan besi hollow. 2. Transformasi dari spirit bentuk segi empat dengan kombinasi rotan sintetis untuk memasukkan unsur lokalitas.		
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan	Perabot dapat digunakan sesuai fungsinya. Dapat dipindah sesuai desain yang diinginkan. Kesesuaian dengan tema antara bentuk, material, dan warna. Segi keamanan dalam menggunakan material-material tersebut. Kemudahan dalam perawatan.				

Kursi makan 3					
Alternatif 1			Alternatif 2		
					
Bahan : Rotan sintetis dan kain linen motif Finishing : - Ukuran : 500 x 550 x 700 mm Produk : Custom			Bahan : <i>Stainless steel</i> , rotan sintetis, kain linen, dan <i>ope/</i> daun pinang Finishing : - Ukuran : 500 x 550 x 700 mm Produk : Custom		
Dasar Pertimbangan 1. Tidak ada konstruksi, semua komponen kursi menggunakan rotan sintetis. 2. Warna rotan yang mengadopsi dari konsep warna restoran.			Dasar Pertimbangan : 1. Transformasi mengambil spirit bentuk segitiga dan jajanan pudak yang terlihat pada dudukan kursi. 2. Bantalan dudukan menggunakan motif motif buah dan sayuran sesuai dengan konsep restoran.		
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan	Perabot dapat digunakan sesuai fungsinya. Dapat dipindah sesuai desain yang diinginkan. Kesesuaian dengan tema antara bentuk, material, dan warna. Segi keamanan dalam menggunakan material-material tersebut. Kemudahan dalam perawatan.				
Fungsional					
Fleksibelitas					
Tema					
Kemanan					
Teknis					



Kursi makan 4					
Alternatif 1			Alternatif 2		
					
Bahan : Kayu solid dan kain linen. Finishing : <i>Water base</i> Ukuran : 1000 x 750 x 800 mm Produk : Custom			Bahan : Plywood, kain linen, tanaman sintetis Finishing : HPL dan kain linen Ukuran : 800 x 600 x 850 mm Produk : Custom		
Dasar Pertimbangan 1. Material kayu dengan kombinasi besi pipa pada sisinya agar kursi terlihat ringan dan kuat. 2. Kombinasi dengan kain linen agar membuat pengguna merasa nyaman dalam menggunakannya.			Dasar Pertimbangan : 1. Transformasi yang mengambil spirit bentuk segi empat. 2. Menggunakan material sintetis tanaman sintetis membuat suasana segar pada kursi.		
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan					
Fungsional	Perabot dapat digunakan sesuai fungsinya.				
Fleksibelitas	Dapat dipindah sesuai desain yang diinginkan.				
Tema	Kesesuaian dengan tema antara bentuk, material, dan warna.				
Kemanan	Segi keamanan dalam menggunakan material-material tersebut.				
Teknis	Kemudahan dalam perawatan.				

Meja Makan (4 orang)					
Alternatif 1			Alternatif 2		
					
Bahan : Kayu dan LCD Finishing : <i>Water base</i> Ukuran : 400 x 450 x 800 mm Produk : Custom			Bahan : <i>Tempered glass</i> dan LCD Finishing : Painting damar kurung Ukuran : 400 x 450 x 800 mm Produk : Custom		
Dasar Pertimbangan <ol style="list-style-type: none">1. Material kayu yang di kombinasi dengan besi hollow.2. Spirit bentuk segitiga pada kaki meja.3. Menggunakan LCD interaktif untuk memesan menu.			Dasar Pertimbangan : <ol style="list-style-type: none">1. Transformasi yang mengambil spirit bentuk segi empat dengan mengeksplorasi seni lukis damar kurung pada kaki meja.2. Desain terlihat bersih dan bercahaya.3. Meja ringan mudah di pindah ketika membersihkan lantai.4. Meja menggunakan layer interaktif pada LCD untuk memesan menu sehingga memudahkan pengunjung.		
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan	Perabot dapat digunakan sesuai fungsinya. Dapat dipindah sesuai desain yang diinginkan. Kesesuaian dengan tema antara bentuk, material, dan warna. Segi keamanan dalam menggunakan material-material tersebut. Kemudahan dalam perawatan.				
Fungsional					
Fleksibelitas					
Tema					
Kemanan					
Teknis					

Meja Makan (2 orang)					
Alternatif 1			Alternatif 2		
					
Bahan : Kayu dan <i>Stainless steel</i> Finishing : <i>Water base</i> Ukuran : 1000 x 750 x 800 mm Produk : Custom			Bahan : <i>Tempered glass</i> dan LCD Finishing : Painting damar kurung Ukuran : 1000 x 750 x 300 mm Produk : Custom		
Dasar Pertimbangan 1. Transformasi yang mengambil spirit bentuk segitiga. 2. Menggunakan material besi pipa pada kaki sehingga terlihat kuat dan ringan. 3. Menggunakan LCD interaktif untuk memesan menu.			Dasar Pertimbangan : 1. Transformasi yang mengambil spirit bentuk segi empat dengan mengeksplorasi seni lukis damar kurung pada kaki meja. 2. Desain terlihat bersih dan bercahaya. 3. Meja ringan mudah di pindah ketika membersihkan lantai. 4. Meja menggunakan layer interaktif pada LCD untuk memesan menu sehingga memudahkan pengunjung.		
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan	Perabot dapat digunakan sesuai fungsinya. Dapat dipindah sesuai desain yang diinginkan. Kesesuaian dengan tema antara bentuk, material, dan warna. Segi keamanan dalam menggunakan material-material tersebut. Kemudahan dalam perawatan.				



d. Ruang Makan VIP 1

Tabel 72. Analisis desain pengisi area makan VIP 1

Meja Makan					
Alternatif 1			Alternatif 2		
					
Bahan : Kayu, besi, dan LCD Finishing : water base Ukuran : Ø 1800 x 800 mm Produk : Custom			Bahan : <i>Tempered glass</i> dan LCD Finishing : Painting damar kurung Ukuran : Ø 1800 x 800 mm Produk : Custom		
Dasar Pertimbangan 1. Penggunaan besi pada kaki yang terlihat meja ringan. 2. Mengambil spirit bentuk segitiga.			Dasar Pertimbangan : 1. Transformasi yang mengambil spirit bentuk segi empat dengan mengeksplorasi seni lukis damar kurung pada kaki meja. 2. Desain terlihat bersih dan bercahaya. 3. Meja ringan mudah di pindah ketika membersihkan 4. Meja menggunakan layer interaktif pada LCD untuk memesan menu sehingga memudahkan pengguna.		
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan					
Fungsional	Perabot dapat digunakan sesuai fungsinya.				
Fleksibelitas	Dapat dipindah sesuai desain yang diinginkan.				
Tema	Kesesuaian dengan tema antara bentuk, material, dan warna.				
Kemaman	Segi keamanan dalam menggunakan material-material tersebut.				
Teknis	Kemudahan dalam perawatan.				


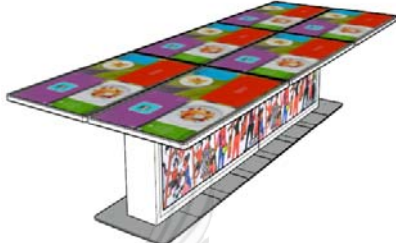
e. Ruang Makan VIP 2

Tabel 73. Analisis desain pengisi area makan VIP 2

Meja Makan					
Alternatif 1			Alternatif 2		
					
Bahan : <i>Stainless steel</i> dan LCD Finishing : - Ukuran : 2880 x 1680 x 800 mm Produk : Custom			Bahan : <i>Tempered glass</i> , dan LCD Finishing : - Ukuran : 2880 x 1680 x 800 mm Produk : Custom		
Dasar Pertimbangan 1. Trasformasi dari spirit bentuk segi empat. 2. Material besi hollow membuat kursi terlihat ringan dan kuat.			Dasar Pertimbangan : 1. Transformasi yang mengambil spirit bentuk segi empat dengan mengeksplorasi seni lukis damar kurung pada kaki meja. 2. Desain terlihat bersih dan bercahaya. 3. Meja menggunakan layer interaktif pada LCD untuk memesan menu sehingga memudahkan pengguna.		
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan					
Fungsional	Perabot dapat digunakan sesuai fungsinya.				
Fleksibelitas	Dapat dipindah sesuai desain yang diinginkan.				
Tema	Kesesuaian dengan tema antara bentuk, material, dan warna.				
Kemanan	Segi keamanan dalam menggunakan material-material tersebut.				
Teknis	Kemudahan dalam perawatan.				


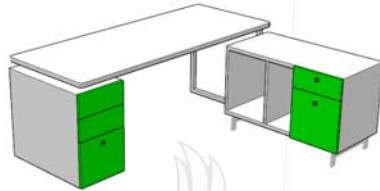
f. Ruang Multifungsi

Tabel 74. Analisis desain pengisi ruang multifungsi

Meja Makan					
Alternatif 1		Alternatif 2			
					
Bahan : <i>Stainless Steel</i> dan LCD Finishing : Cat besi Ukuran : 2880 x 1680 x 800 mm Produk : Custom		Bahan : <i>Tempered glass</i> dan LCD Finishing : - Ukuran : 4500 x 1680 x 800 mm Produk : Custom			
Dasar Pertimbangan 1. Trasformasi dari spirit bentuk segi empat. 2. Material besi hollow membuat kursi terlihat ringan dan kuat.		Dasar Pertimbangan : 1. Transformasi yang mengambil spirit bentuk segi empat dengan mengeksplorasi seni lukis damar kurung pada kaki meja. 2. Desain terlihat bersih dan bercahaya. 3. Meja menggunakan layer interaktif pada LCD untuk memesan menu sehingga memudahkan pengguna.			
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan Fungsional Fleksibelitas Tema Kemanan Teknis	Perabot dapat digunakan sesuai fungsinya. Dapat dipindah sesuai desain yang diinginkan. Kesesuaian dengan tema antara bentuk, material, dan warna. Segi keamanan dalam menggunakan material-material tersebut. Kemudahan dalam perawatan.				

g. Ruang Menejer

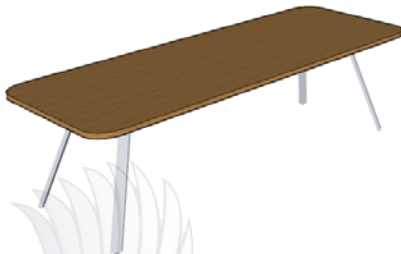
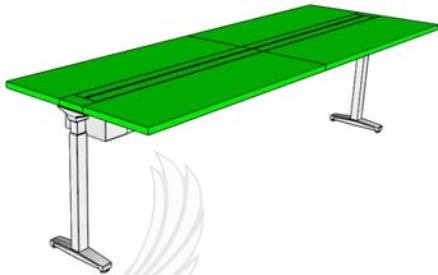
Tabel 75. Analisis desain pengisi ruang menejer



Meja Kerja Menejer					
Alternatif 1			Alternatif 2		
					
Bahan : Plywood Finishing : HPL Ukuran : 1900 x 700 x 800 mm Produk : Custom			Bahan : Plywood dan <i>Stainless steel</i> Finishing : HPL Ukuran : 1900 x 700 x 800 mm Produk : Custom		
Dasar Pertimbangan 1. Meja terlihat lebih luas. 2. Tempat penyimpanan terdapat di samping meja.			Dasar Pertimbangan : 1. Meja terlihat simple dan bersih. 2. Tempat penyimpanan meja yang menunjang aktifitas dan perlengkapan manager.		
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan					
Fungsional	Perabot dapat digunakan sesuai fungsinya.				
Fleksibelitas	Dapat dipindah sesuai desain yang diinginkan.				
Tema	Kesesuaian dengan tema antara bentuk, material, dan warna.				
Kemaman	Segi keamanan dalam menggunakan material-material tersebut.				
Teknis	Kemudahan dalam perawatan.				

Kursi Menejer					
Alternatif 1			Alternatif 2		
					
Bahan : Graphite Satin Base and Frame Finishing : Pearl MCL leather Ukuran : 600 x 580 x 850 mm Produk : herman miller			Bahan : Polished Aluminum Base Finishing : Green Apple Balance Fabric Seat Ukuran : 600 x 580 x 850 mm Produk : herman miller		
Dasar Pertimbangan 1. Kursi terlihat besar dengan dudukan dan sandaran tebal. 2. Sandaran tangan kursi lebih nyaman.			Dasar Pertimbangan : 1. Kursi terlihat ringan dan tipis dengan sandaran kursi yang lebih lebar 2. Sandaran tangan kursi lebih nyaman. 3. Warna kursi yang mendukung tema.		
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan					
Fungsional	Perabot dapat digunakan sesuai fungsinya.				
Fleksibelitas	Dapat dipindah sesuai desain yang diinginkan.				
Tema	Kesesuaian dengan tema antara bentuk, material, dan warna.				
Kemanan	Segi keamanan dalam menggunakan material-material tersebut.				
Teknis	Kemudahan dalam perawatan.				

h. Ruang Rapat



Tabel 76. Analisis desain pengisi ruang rapat

Meja Kerja Rapat					
Alternatif 1			Alternatif 2		
					
Bahan : <i>Stainless steel</i> dan plywood Finishing : HPL Ukuran : 2500 x 850 x 800 mm Produk : Custom			Bahan : <i>Stainless steel</i> dan plywood Finishing : HPL Ukuran : 2500 x 850 x 800 mm Produk : Custom		
Dasar Pertimbangan 1. Permukaan meja terlihat bersih. 2. Maja terlihat ringan dengan menggunakan kaki meja yang simple.			Dasar Pertimbangan : 1. Terdapat penyimpanan kabel pada bagian tengah meja. Sehingga tidak terlihatnya banyak kabel yang tidak tertata. 2. Warna material yang terlihat mendukung suasana ruang. 3. Kaki meja yang tidak terlalu lebar sehingga tidak menghabiskan ruang.		
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan	Perabot dapat digunakan sesuai fungsinya. Dapat dipindah sesuai desain yang diinginkan. Kesesuaian dengan tema antara bentuk, material, dan warna. Segi keamanan dalam menggunakan material-material tersebut. Kemudahan dalam perawatan.				

Kursi Rapat					
Alternatif 1			Alternatif 2		
					
Bahan : Polished Aluminum Base Finishing : Pellicle Fabric Seat Ukuran : 400 x 450 x 900 mm Produk : herman miller			Bahan : Polished Aluminum Base Finishing : Ivory Leather (Black) Ukuran : 400 x 450 x 900 mm Produk : herman miller		
Dasar Pertimbangan 1. Kursi menggunakan material besi pipa yang terlihat ringan.			Dasar Pertimbangan : 1. Kursi terdapat roda yang memudahkan dalam bergerak ketika duduk. 2. Warna kursi yang mendukung tema.		
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan Fungsional Fleksibelitas Tema Kemanan Teknis	Perabot dapat digunakan sesuai fungsinya. Dapat dipindah sesuai desain yang diinginkan. Kesesuaian dengan tema antara bentuk, material, dan warna. Segi keamanan dalam menggunakan material-material tersebut. Kemudahan dalam perawatan.				

i. Ruang Kerja Staf Kantor

Tabel 77. Analisis desain pengisi ruang kerja staf kantor

Meja Kerja Staf Kantor					
Alternatif 1			Alternatif 2		
					
Bahan : <i>Stainless steel</i> dan plywood Finishing : HPL Ukuran : 560 x 1200 x 750 mm Produk : Custom			Bahan : <i>Stainless steel</i> dan plywood Finishing : HPL Ukuran : 560 x 1200 x 750 mm Produk : Custom		
Dasar Pertimbangan 1. Meja terlihat lebih luas. 2. Rak penyimpanan yang tidak menghalangi pandangan dengan staf lainnya.			Dasar Pertimbangan : 1. Meja terlihat simple dan bersih. 2. Rak meja lebih besar dan banyak tempat untuk menyimpan barang.		
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan	Perabot dapat digunakan sesuai fungsinya. Dapat dipindah sesuai desain yang diinginkan. Kesesuaian dengan tema antara bentuk, material, dan warna. Segi keamanan dalam menggunakan material-material tersebut. Kemudahan dalam perawatan.				
Fungsional					
Fleksibelitas					
Tema					
Kemanan					
Teknis					

Kursi Staf Kantor					
Alternatif 1			Alternatif 2		
					
Bahan : Polished Aluminum Base Finishing : Ivory Leather (Black) Ukuran : 400 x 450 x 900 mm Produk : herman miller			Bahan : Graphite Base and Frame Finish Finishing : Green Apple fabric Ukuran : 400 x 450 x 900 mm Produk : herman miller		
Dasar Pertimbangan 1. Kursi terdapat roda yang memudahkan dalam bergerak ketika duduk. 2. Sandaran tangan aluminium terlihat ringan.			Dasar Pertimbangan : 1. Kursi terdapat roda yang memudahkan dalam bergerak ketika duduk. 2. Sandaran tangan kursi lebih nyaman. 3. Warna kursi yang mendukung tema.		
Indikator Penilaian Alternatif Desain Terpilih					
Alternatif	Fungsional	Fleksibilitas	Tema	Keamanan	Teknis
1	***	**	**	***	***
2	***	***	***	***	***
Terpilih	Alternatif 2				
Keterangan					
Fungsional	Perabot dapat digunakan sesuai fungsinya.				
Fleksibelitas	Dapat dipindah sesuai desain yang diinginkan.				
Tema	Kesesuaian dengan tema antara bentuk, material, dan warna.				
Kemanan	Segi keamanan dalam menggunakan material-material tersebut.				
Teknis	Kemudahan dalam perawatan.				

f. Tata Kondisi Ruang

Tata kondisi ruang merupakan pengaturan kenyamanan ruang yang meliputi pencahayaan, penghawaan, dan tata suara/ akustik.

a. Pencahayaan

Pencahayaan pada Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik dibagi menjadi dua, yaitu pencahayaan alami dan buatan. Berikut penjelasannya.

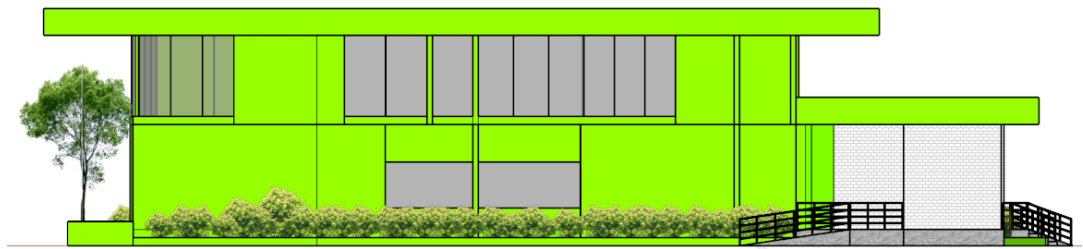
1) Pencahayaan Alami

Pencahayaan alami pada Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik didapat dari banyaknya jendela. Hal ini membuat suhu pada ruangan semakin meningkat dengan banyaknya cahaya yang masuk ke dalam bangunan. Untuk mengurangi panas cahaya yang masuk ke dalam ruangan berupa sinar Radiasi Ultraviolet (UV), maka material yang digunakan berupa *tempered glass* dilapisi dengan kaca *film* dan terdapat panel taman vertikal pada beberapa bagian elemen kaca serta terdapat *roman blind curtain* (gorden) tergantung kebutuhan pengguna.

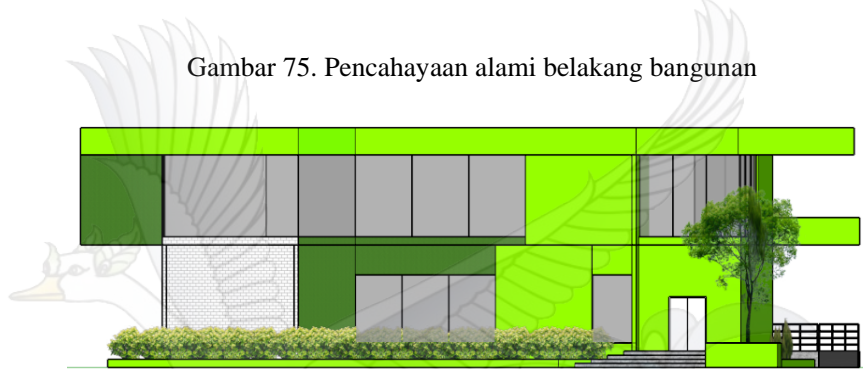


Gambar 74. Pencahayaan alami depan bangunan

Pada bagian belakang bangunan merupakan bagian dari area privat yaitu dapur dan kantor. Pada kedua area tersebut juga mendapatkan pencahayaan alami.



Gambar 75. Pencahayaan alami belakang bangunan



Gambar 76. Pencahayaan alami sisi kanan bangunan



Gambar 77. Pencahayaan alami sisi kiri bangunan




Bagian area penjualan bahan pangan organik pada dinding sisi luar bangunan keseluruhan menggunakan material kaca. Sehingga ruangan terlihat terang, produk-produk yang di pajang mendapat pencahayaan yang maksimal.

1) Pencahayaan Buatan

Pencahayaan buatan pada Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik didapat dari penggunaan lampu pada setiap ruangnya. Berikut tabel yang menjelaskan spesifikasi lampu.

Tabel 78. Spesifikasi lampu

Kode	Spesifikasi	Gambar
DL	<i>Downlight</i> <i>CoreLine Downlight</i> DN130B <i>white reflector</i> 22 Watt (2100 lm) Ex. Philips	
	Master LEDbulb D 18-100W B22 827 A67 Ex. Philips	
LG 1	Lampu gantung w/ Master LEDbulb D 18-100W B22 827 A67 Ex. Custom	
LS	EcoStyle ST440T Black (BK, RAL 9004) Ex. Philips	
LG 2	Lampu gantung ProLux TPS550 C 54 W Ex. Philips	

	Master LEDtube VLE 1500mm 20W 865 T8C Ex. Philips	
HL	Vaya Cove LP 3,75 W/30 cm Ex. Philips	
GL	Lampu General TBS318 18 W Ex. Philips	




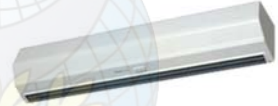
Tabel 79. Identifikasi lampu ruang

Nama Ruang	Jenis Lampu					
	DL	LG 1	LG 2	LS	HL	GL
Lobi						
Area Penjualan bahan pangan organik						
Area makan publik						
Area makan VIP 1 dan 2						
Area multifungsi						
Area dapur						
Kantor						
Area servis						
Keterangan						
DL = <i>Downlight</i>			LS = Lampu Spot			
LG 1 = Lampu gantung 1			HL = <i>Hidden lamp</i>			
LG 2 = Lampu Gantung 2			GL = Lampu general			

b. Penghawaan

Berikut adalah tabel yang menjelaskan spesifikasi *air conditioner* dan *exhaust fan* yang digunakan pada Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik.

Tabel 80. Spesifikasi penghawaan

Nama	Spesifikasi	Gambar
<i>Air Conditioner</i> (AC)	AC Central CS-T19KB4H52 Ex. Panasonic	
	AC Single Split Deluxe Inverter CS-S10RKP Ex. Panasonic	
<i>Exhaust Fan</i>	FV-20TGU3 Ex. Panasonic	
<i>Air Curtain</i>	FY-08ESNP Ex. Panasonic	

Tabel 81. Identifikasi kondisi penghawaan ruang

Nama Ruang	Jenis Conditioner			
	AC Central	AC Split	Exhaust Fan	Air Curtain
Lobi				
Area Penjualan bahan pangan organik				
Area makan publik				
Area Multifungsi VIP 1 dan 2				
Area dapur				
Kantor				
Area servis				

c. Akustik

Berikut adalah tabel yang menjelaskan spesifikasi akustik suara yang digunakan pada Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik.

Tabel 82. Spesifikasi akustik

Nama	Spesifikasi	Gambar
<i>Speaker</i>	<i>Plafon Speaker</i> <i>Control 10 Series</i> Ex. jblpro	
	<i>Surface mount subwoofers</i> <i>CONTROL SB2210</i> Ex. jblpro	
	<i>Surface mount</i> <i>Bracket speakers</i> <i>Control 28-1</i> Ex. jblpro	

Tabel 83. Identifikasi akustik ruang

Nama Ruang	Jenis Speaker		
	Plafon Speaker	Surface mount subwoofers	Surface mount Bracket speakers
Lobi			
Area Penjualan bahan pangan organik			
Area makan publik			
Area Multifungsi VIP 1 dan 2			
Area dapur			
Kantor			
Area servis			

g. Sistem Keamanan

Sistem keamanan pada gedung merupakan standarisasi yang harus diterapkan sebagai fasilitas keamanan dan kenyamanan pengguna gedung. Kebutuhan keamanan dapat menggunakan *Closed Circuit Television (CCTV)*, *Smoke Detector*, *Springkler*, *Fire Extinguisher* dengan sitem keamanan yang terintegrasi tersebut sangat membantu meminimalisir sebuah masalah sistem keamanan dalam bangunan maupun diluar bangunan.

Berikut adalah table yang menjelaskan spesifikasi system keamanan yang digunakan pada restoran *Freshganic*:

Tabel 84. Spesifikasi alat keamanan

Nama	Spesifikasi	
<i>Closed Circuit Television (CCTV)</i>	Kamera interior Dome SCD-1080 Ex. Samsung	Kamera interior IR SCO-5083R Ex. Samsung
<i>Smoke Detector</i>	<i>Horing Lih NQ12 Smoke Detector</i> NQ12S Ex. Bromindo	
<i>Springkler</i>	<i>Pendant Type</i> <i>Head Sprinkler Viking</i> 68° C, PN: 10139FB Ex. Bromindo	
<i>Fire Extinguisher</i>	<i>Dry chemical powder</i> <i>Stored pressure n² (nitrogen)</i> P 1200 ABC 90 (12 kg) Ex. Servvo	

h. Transformasi Ide ke dalam Gambar Kerja

Bagian ini merupakan bentuk pengaplikasian ide pada pembahasan sebelumnya yang akan di implementasikan pada gambar kerja Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik. Adapun jenis gambar kerja yang dibuat meliputi,

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------|
| a. Gambar Denah Awal/ Existing | Skala 1:50 |
| b. Gambar Denah Layout | Skala 1:50 |
| c. Gambar Rencana Lantai | Skala 1:50 |
| d. Gambar Rencana Plafon | Skala 1:50 |
| e. Gambar Potongan A-A' | Skala 1:50 |
| f. Gambar Potongan B-B' | Skala 1:50 |
| g. Gambar Potongan C-C' | Skala 1:50 |
| h. Gambar Potongan D-D' | Skala 1:50 |
| i. Gambar Potongan E-E' | Skala 1:50 |
| j. Gambar Potongan F-F' | Skala 1:50 |
| k. Gambar Potongan G-G' | Skala 1:20 |
| l. Gambar Potongan H-H' | Skala 1:20 |
| m. Gambar Detail Konstruksi Interior | Skala 1:1/ 1:2/ 1:5/ 1:10 |
| n. Gambar Perabot Terpilih | Skala 1:10 |
| o. Skema Bahan dan Warna | |
| p. Perspektif Ruang | |

BAB IV

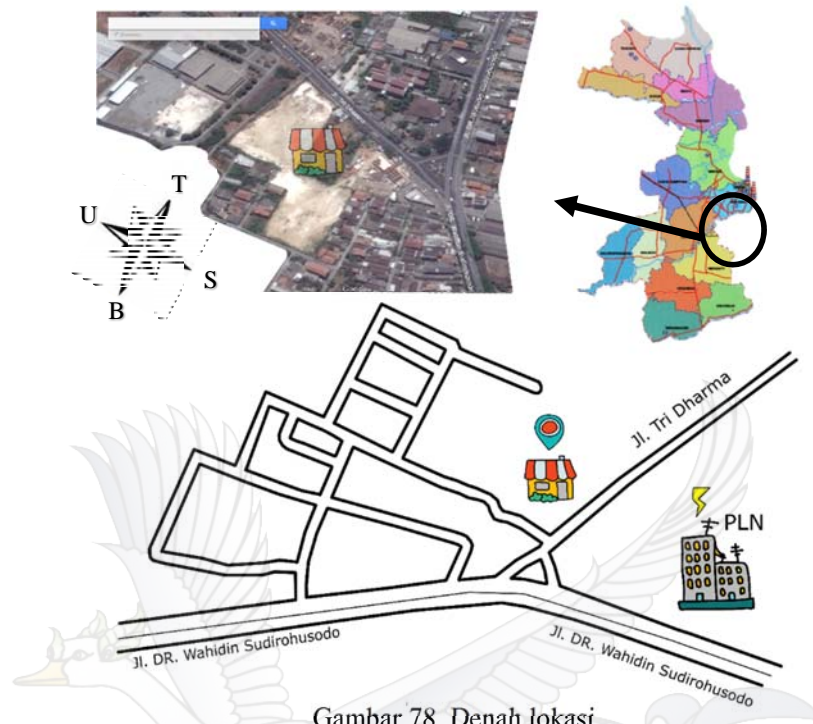
HASIL DAN PEMBAHASAN DESAIN

A. Pengertian Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik

Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik merupakan sebuah perancangan tempat komersil yang memfasilitasi kegiatan penjualan hidangan dan bahan pangan organik. Perancangan ini disuguhkan dengan upaya memberi alternatif makanan sehat yang kaya nutrisi. Restoran *Freshganic* terdapat fasilitas yang menjual bahan-bahan organik pada area penjualan bahan pangan organik yang masih satu bangunan dengan restoran.

Restoran *Freshganic* mengusung konsep lokalitas kontemporer. Kata lokalitas akan mengimplementasi pada bentuk perancangan restoran dengan merepresentasikan potensi kebudayaan yang ada di Kota Gresik. Sementara kata kontemporer merujuk pada sebuah desain yang lebih interaktif, inovatif, dan modern. Desain gaya lama dengan sentuhan kontemporer akan menghasilkan suatu desain yang lebih segar dan berbeda. Oleh karena itu, Perancangan Interior Restoran *Freshganic di Kota Gresik* dinilai penting guna memberikan inovasi kuliner di Kota Gresik.

B. Denah Lokasi



Gambar 78. Denah lokasi

Pemilihan lokasi dalam sebuah perancangan menjadi bagian yang sangat penting. Pada Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Gresik ini nantinya akan diasumsikan berada di Jl. Tri Dharma, Gresik. Alasan pemilihan lokasi tersebut dipilih karena:

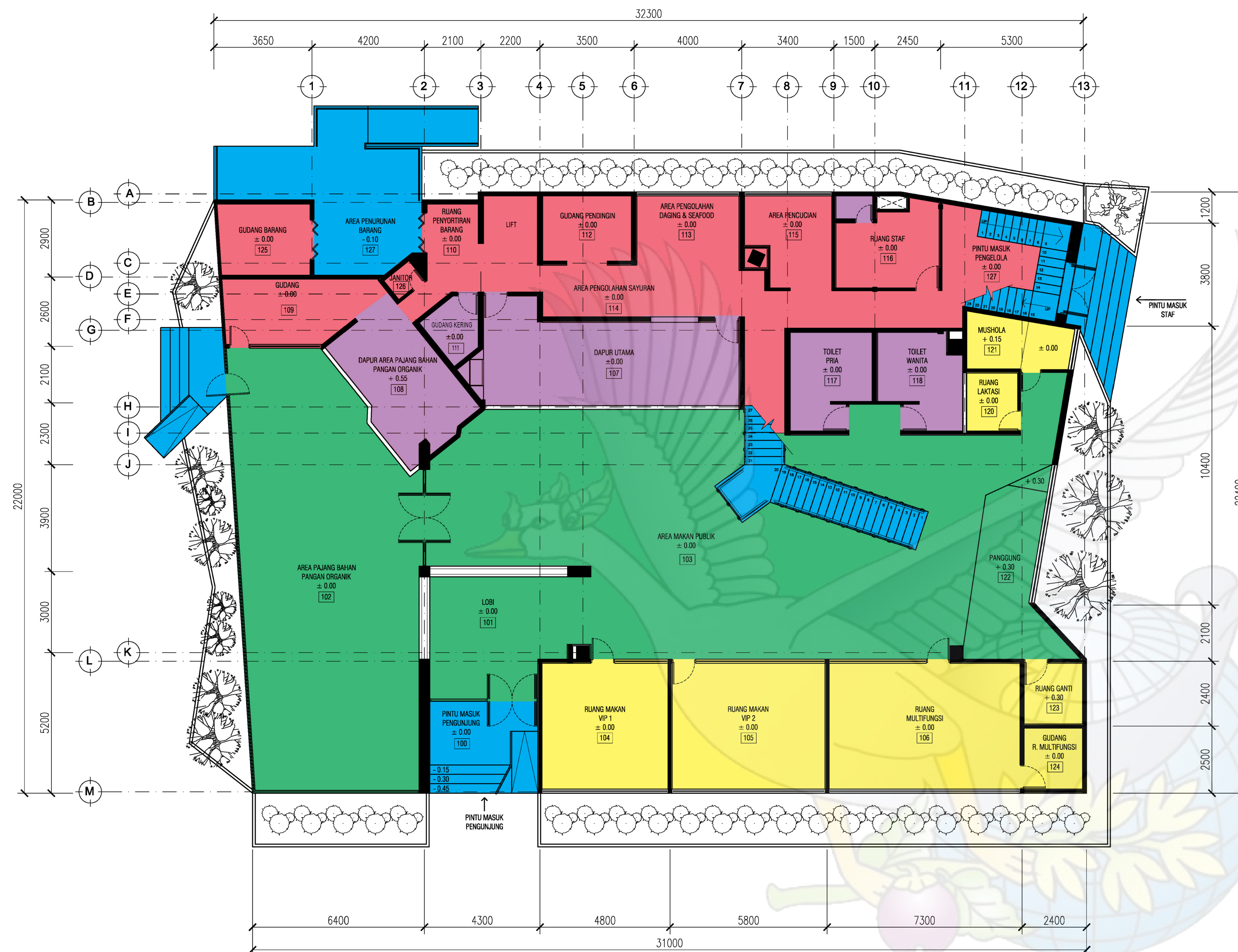
1. Lokasi tersebut mempunyai luas lahan, fasilitas dan sarana sebagai penunjang keberadaan Kota Gresik dan mudah dijangkau dari arah manapun sehingga berpotensi untuk didatangi para pengunjung.
2. Lokasi tersebut memiliki letak yang cukup strategis, karena berdekatan dekat dengan pusat Kota Gresik, hotel, sekolah, pariwisata, perumahan, dll. Memungkinkan menjadi salah satu tempat yang memiliki nilai cukup tinggi sebagai tempat kuliner.

Grouping Zoning

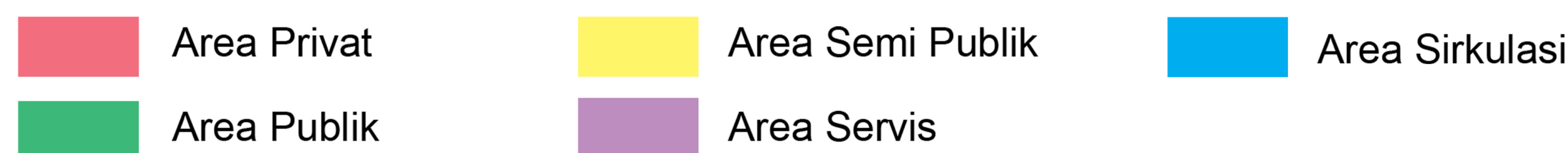
Grouping dan Zoning ruang pada denah lantai satu terdiri dari lima katagori area yaitu area privat, area publik, area semi publik, area servis, area sirkulasi. Area privat terletak pada bagian belakang untuk memisahkan kebutuhan privasi pengelola dengan pengunjung dalam beraktivitas. Bagian depan merupakan area publik dan area semi publik yang fungsikan untuk pengunjung, sehingga pengunjung mudah menjangkau pada area tersebut. Area semi publik terletak pada bagian depan yang berdekatan dengan area publik. Area Servis tersebar peletakannya di semua bagian guna untuk memfasilitasi kebutuhan pengunjung dan pengelola restoran. Sedangkan area sirkulasi terletak pada bagian tengah di setiap area pada bangunan agar menjadi akses penghubung yang memudahkan pengunjung maupun pengelola dalam beraktivitas.

Analisis *Grouping Zoning* terpilih pada perancangan, karena beberapa kelebihan, antara lain:

1. Ruang dapat menginformasikan fungsi dengan sirkulasi yang tepat.
2. Peletakan pintu yang dapat diakses pengunjung maupun pengelola dengan cepat dan efisien.
3. Memudahkan pengelola untuk melakukan perawatan/ *maintenance* interior maupun bangunannya.
4. Penempatan dan pembagian ruang dengan sesuai fungsi dan aktifitas, memperhatikan kesatuan bentuk ruang, sehingga bentuknya tidak terpisahkan dengan yang lainnya.
5. Organisasi Ruang mampu memberikan kemudahan bagi pengelola dan pengunjung. Hal ini berkaitan dengan kemudahan sirkulasi dari area yang mempunyai tingkat privasi tinggi, sedang, maupun yang dapat diakses oleh publik.



Gambar 79. *Grouping Zoning* Lt. 1

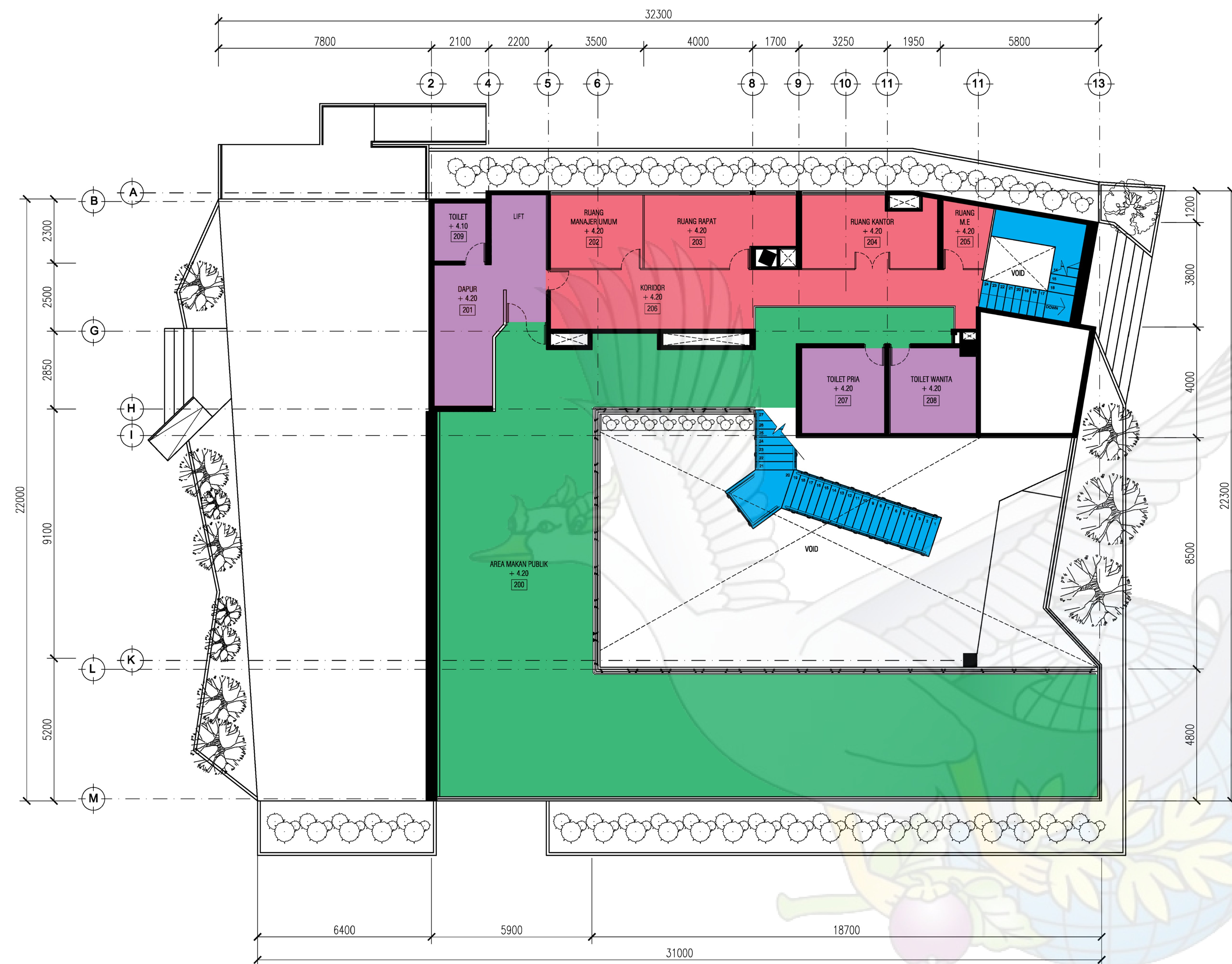


Grouping Zoning

Grouping dan Zoning ruang pada denah lantai dua. terdiri dari empat area yaitu area privat, area publik, area servis, dan area sirkulasi. Area privat terletak pada bagian belakang untuk memenuhi kebutuhan privasi pengelola yang bekerja di area kantor dan dapur. Area publik terletak pada bagian depan. Area servis tersebar guna memenuhi kebutuhan pengelola dan pengunjung. Area sirkulasi terdapat pada tangga sebagai akses sirkulasi vertikal pengunjung dari lantai satu ke lantai dua.

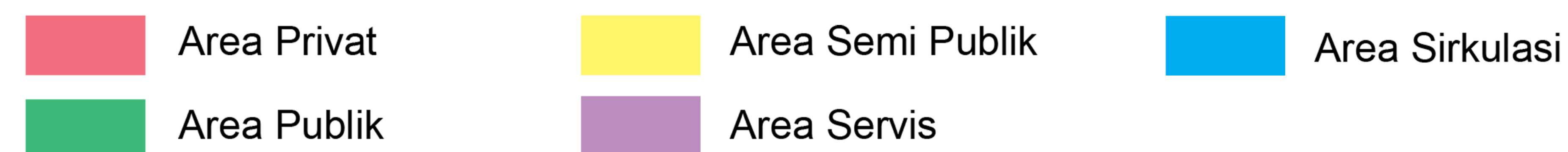
Analisis *Grouping Zoning* terpilih pada perancangan, karena beberapa kelebihan, antara lain:

1. Ruang dapat menginformasikan fungsi dengan sirkulasi yang tepat.
2. Peletakan pintu yang dapat diakses pengunjung maupun pengelola dengan cepat dan efisien.
3. Memudahkan pengelola untuk melakukan perawatan/ *maintenance* interior maupun bangunannya.
4. Penempatan dan pembagian ruang dengan sesuai fungsi dan aktifitas, memperhatikan kesatuan bentuk ruang, sehingga bentuknya tidak terpisahkan dengan yang lainnya.
5. Organisasi Ruang mampu memberikan kemudahan bagi pengelola dan pengunjung. Hal ini berkaitan dengan kemudahan sirkulasi dari area yang mempunyai tingkat privasi tinggi, sedang, maupun yang dapat diakses oleh publik.



Gambar 80. *Grouping Zoning* Lt. 2

N
DENAH EXISTING Lt.2
SKALA 1:50



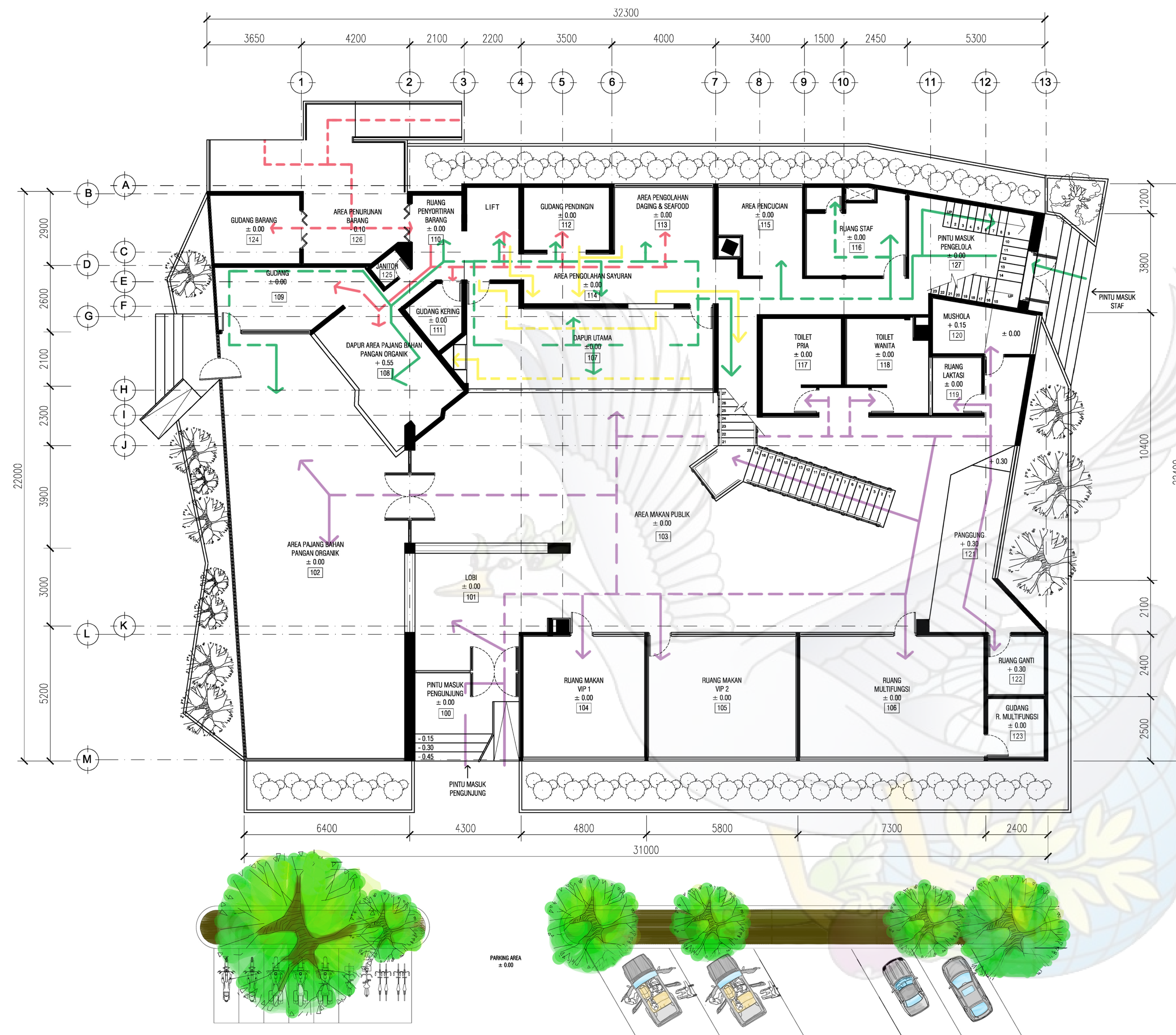
Sirkulasi

Sirkulasi lantai satu terdapat beberapa area sirkulasi yaitu sirkulasi barang atau bahan datang, sirkulasi pengelola, sirkulasi dapur, dan sirkulasi pengunjung. Sirkulasi barang terdapat pada bagian belakang bangunan, mulai dari penyortiran hingga menyimpan ke gudang sesuai dengan jenis dan sifat bahan. Sirkulasi pengelola di mulai dari pintu samping kanan merupakan pintu khusus pengelola. Sirkulasi dapur terdapat pada bagian tengah dengan konsep dapur terbuka dan terdapat ruang pendukung lainnya yang memerlukan kesinambungan antar gudang bahan makanan, area pengolahan makanan, area memasak dan area persiapan hidangan.

Sirkulasi pengunjung mulai dari pintu masuk, lobi, dan area makan serta terdapat fasilitas area penjualan bahan pangan organik. Sirkulasi yang terdapat pada lantai satu memberikan kesinambungan pada setiap aktivitasnya agar menjadi efektif, efisien, dan produktif untuk seluruh pengguna yang terdapat pada lantai satu restoran *Freshganic*.

Analisis sirkulasi ruang terpilih pada perancangan, antara lain:

1. Sirkulasi di dalam ruang sesuai dengan urutan pengelompok aktifitas. Sirkulasi pengelola melalui pintu masing-masing bagian area yang sudah disediakan. sirkulasi barang untuk produksi, sirkulasi barang untuk penjualan. sirkulasi pengunjung dari depan, sirkulasi pengunjung yang hanya ingin membeli bahan pangan organik dapat melalui pintu area penjualan.
2. Keterkaitan sirkulasi dengan zoning ruang sangat efisien sehingga mengoptimalkan pengelola dan pengunjung dalam beraktifitas sesuai dengan kebutuhannya masing-masing.



Gambar 81. Sirkulasi Lt. 1

- | | | | |
|--|--------------------------------|--|----------------------|
| | Sirkulasi barang/ bahan datang | | Sirkulasi dapur |
| | Sirkulasi pengelola | | Sirkulasi pengunjung |

DENAH EXISTING Lt.1
SKALA 1:50

Sirkulasi

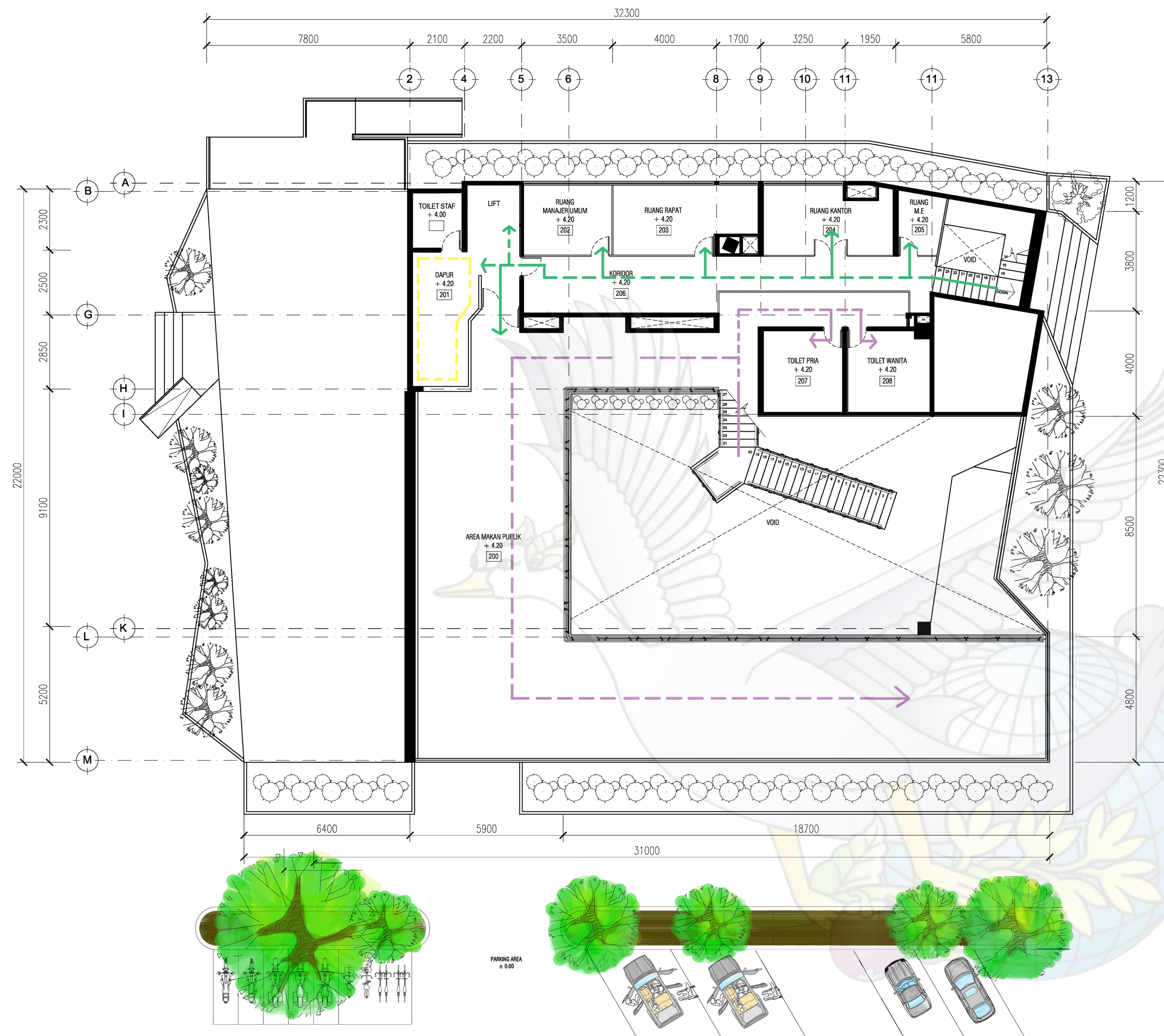
Sirkulasi lantai dua terdapat sirkulasi pengelola, sirkulasi dapur, dan sirkulasi pengunjung. Lantai dua memaksimalkan kebutuhan pengelola yang sebagian bangunan digunakan menjadi kantor. Pada area kantor perlu untuk adanya kesinambungan terhadap seluruh aktivitas pengelola dengan penempatan ruang menurut fungsinya.

Selain itu di lantai dua juga terdapat dapur yang hanya menangani pesanan makanan dan minuman ringan. untuk pesanan makanan besar diproses pada dapur utama di lantai satu. Hidangan diberikan melalui lift makanan guna untuk mempercepat dan memudahkan proses penyajian kepada pengunjung yang terdapat pada lantai dua.

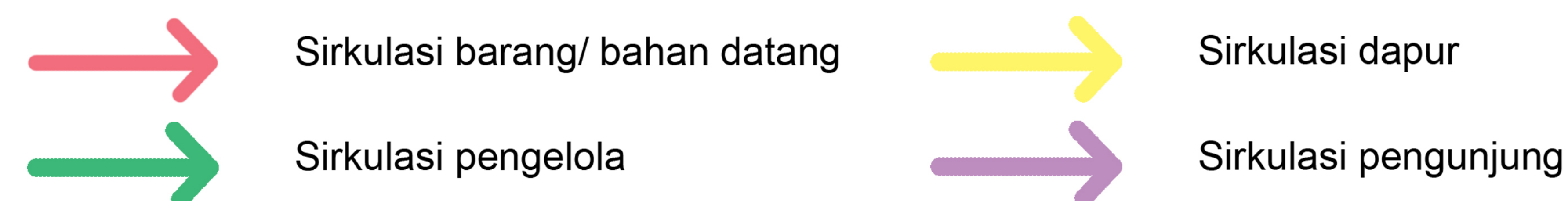
Sirkulasi lantai dua memberikan kesinambungan pada setiap aktivitasnya agar menjadi efektif, efisien, dan produktif untuk seluruh pengguna yang terdapat pada lantai dua restoran *Freshganic*.

Analisis sirkulasi ruang terpilih pada perancangan, antara lain:

1. Sirkulasi di dalam ruang sesuai dengan urutan pengelompok aktifitas. Sirkulasi pengelola melalui pintu masing-masing bagian area yang sudah disediakan. sirkulasi barang untuk produksi, sirkulasi barang untuk penjualan. sirkulasi pengunjung dari depan, sirkulasi pengunjung yang hanya ingin membeli bahan pangan organik dapat melalui pintu area penjualan.
2. Keterkaitan sirkulasi dengan zoning ruang sangat efisien sehingga mengoptimalkan pengelola dan pengunjung dalam beraktifitas sesuai dengan kebutuhannya masing-masing.



Gambar 82. Sirkulasi Lt. 2



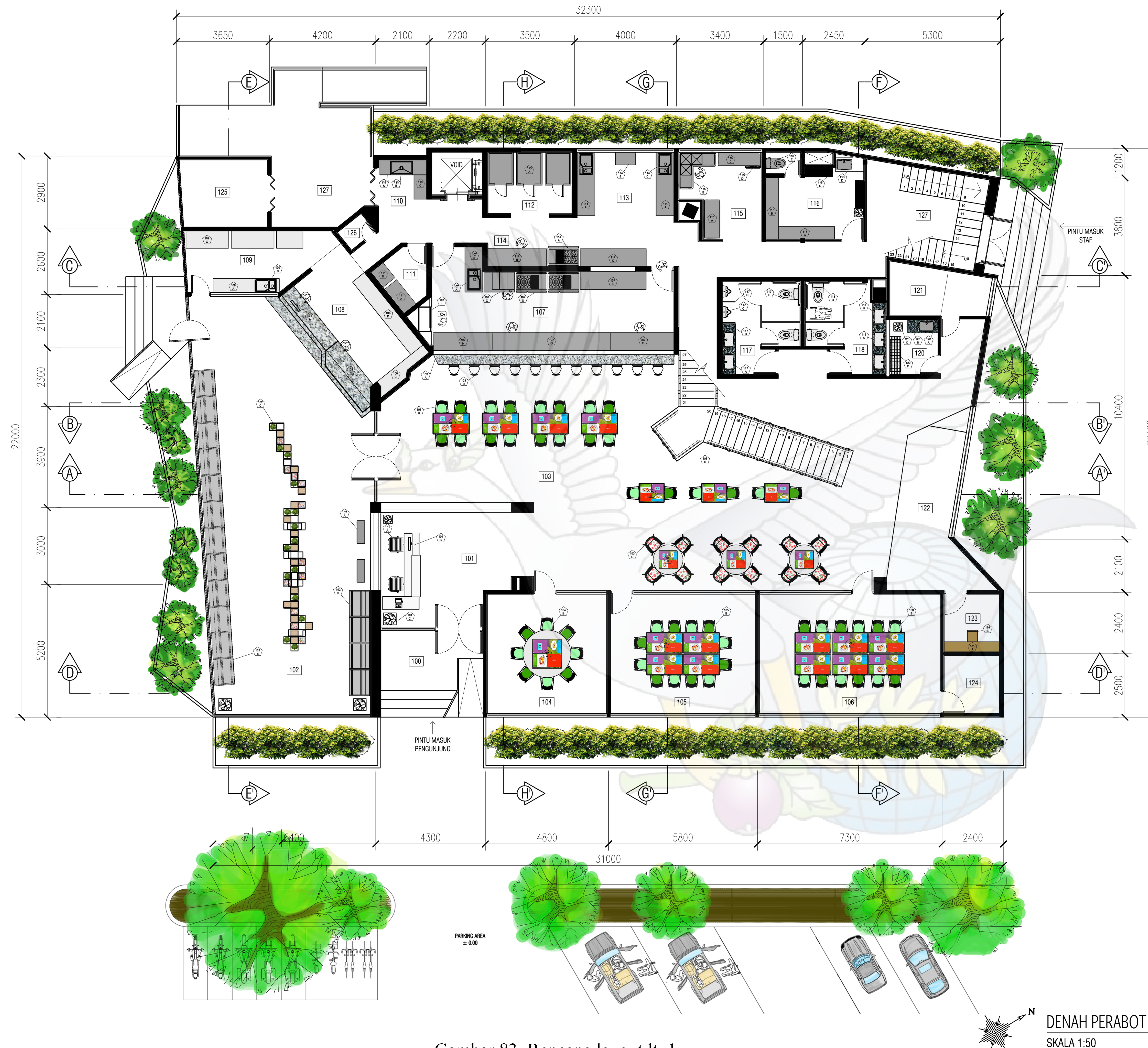
DENAH EXISTING Lt.2
SKALA 1:50

Rencana Layout

Secara keseluruhan dari segi fungsi pembagian dan penempatan ruang memberikan sirkulasi dan privasi yang memberikan efektifitas, efisiensi, produktivitas, kenyamanan, keamanan penggunaannya saat beraktivitas. segi ergonomi ukuran ruang , akses ruang, ukuran perabot, dan tata letak perabot dapat memfasilitasi pengguna yang normal maupun difable dengan aman dan nyaman.

Analisis denah perabot terpilih pada perancangan, antara lain:

1. Penataan perabot terintegrasi dengan sirkulasi dan jarak minimal pengguna aktivitas di dalamnya, sehingga mendukung keselamatan dan keamanan penggunaannya karena memperhatikan jarak ergonomi perabot dan pola pelaku aktivitas.
2. Tercapainya kemudahan para pengunjung dan pengelola restoran untuk melakukan proses sirkulasi.
3. Penempatan tata letak perabot sesuai aktivitas san fungsi dari masing-masing ruang sehingga tercipta kenyamanan pengelola dan pengunjung.



Gambar 83. Rencana layout lt. 1

Rencana Layout

Peletakan perabot pada lantai dua dari segi fungsi pembagian dan penempatan ruang memberikan sirkulasi dan privasi yang memberikan efektifitas, efisiensi, produktivitas, kenyamanan, keamanan penggunaanya saat beraktivitas. Segi ergonomis ukuran ruang , akses ruang, ukuran perabot, dan tata letak perabot dapat memfasilitasi pengguna yang normal maupun difable dengan aman dan nyaman.

Analisis denah perabot terpilih lantai dua pada perancangan, antara lain:

1. Penataan perabot terintegrasi dengan sirkulasi dan jarak minimal pengguna aktivitas di dalamnya, sehingga mendukung keselamatan dan keamanan penggunaanya karena memperhatikan jarak ergonomi perabot dan pola pelaku aktivitas.
2. Tercapainya kemudahan para pengunjung dan pengelola restoran untuk melakukan proses sirkulasi.
3. Penempatan tata letak perabot sesuai aktivitas san fungsi dari masing-masing ruang sehingga tercipta kenyamanan pengelola dan pengunjung.



Gambar 84. Rencana layout lt. 2

Rencana Lantai

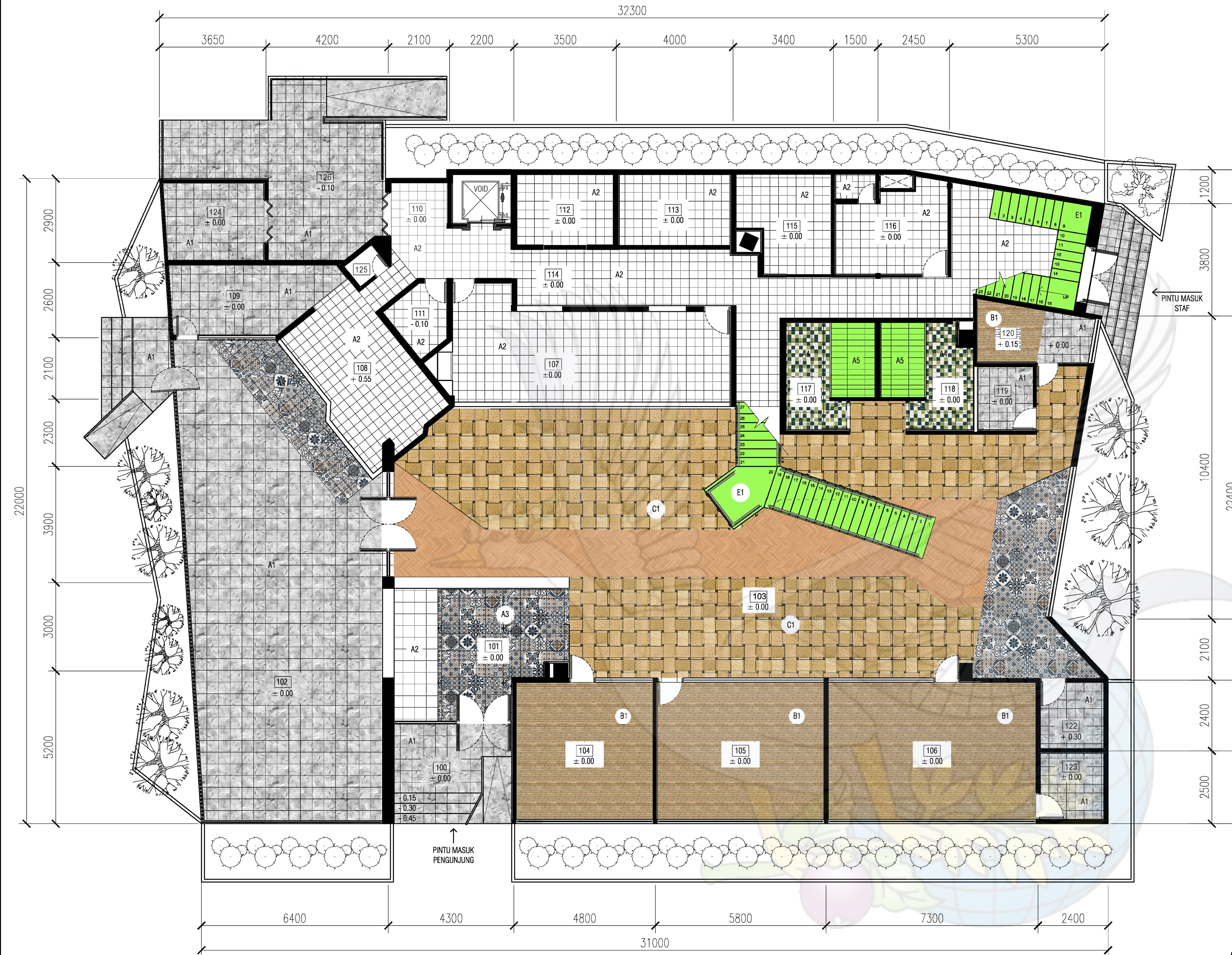
Analisis pola lantai terpilih lantai satu pada perancangan, antara lain :

Kelebihan :

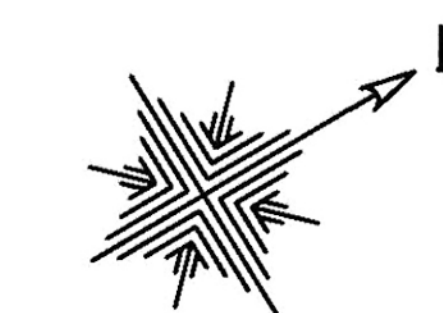
1. Pola lantai terintegrasi dengan sirkulasi sehingga memudahkan alur sirkulasi.
2. Pola lantai mempertimbangkan fungsi setiap ruang.
3. Material lantai sesuai dengan konsep dan tema interior.
4. Perbedaan area dimunculkan dengan pola lantai seperti pada area makan publik. yang membedakan area makan dan sirkulasi pengunjung.

Kekurangan :

1. Perawatan secara berkala untuk material yang dari bahan kayu seperti lantai parket.



Gambar 85. Rencana lantai lt. 1



RENCANA LANTAI Lt.1
SKALA 1:50

LEGENDA

(A1)	Keramik 400 x 400 mm Castello Rustic Rambo ex: Granito	(A2)	Keramik 300 x 300 mm Crystal Frost White ex: Granito	(A3)	Keramik dSantorini Blue GH348059 (Hexa 200 mm) ex: Roman Ceramic	(A4)	Keramik 400 x 400 mm dCubico ex: Roman Ceramic	(A5)	Keramik 400 x 400 mm dCubico ex: Roman Ceramic	(B1)	Parquete Laminated Flooring 240 x 80 x 8.3 mm Velvet Maple ex: Lantai Kayu Asia	(B2)	Parquete Laminated Flooring 250 x 50 x 8.3 mm Velvet Maple ex: Lantai Kayu Asia	(C1)	Keramik x mm Light and Brown Coconut Shell Polish Combination ex: Carlos showroom	(E1)	Baja w/ paint finished Cat Synthetic 3000 Green ex: Propan
------	-----------------------------------------------------------------	------	---------------------------------------------------------------	------	------------------------------------------------------------------------------	------	---------------------------------------------------------	------	---------------------------------------------------------	------	------------------------------------------------------------------------------------------	------	------------------------------------------------------------------------------------------	------	-----------------------------------------------------------------------------------------------	------	---------------------------------------------------------------------

Rencana Lantai

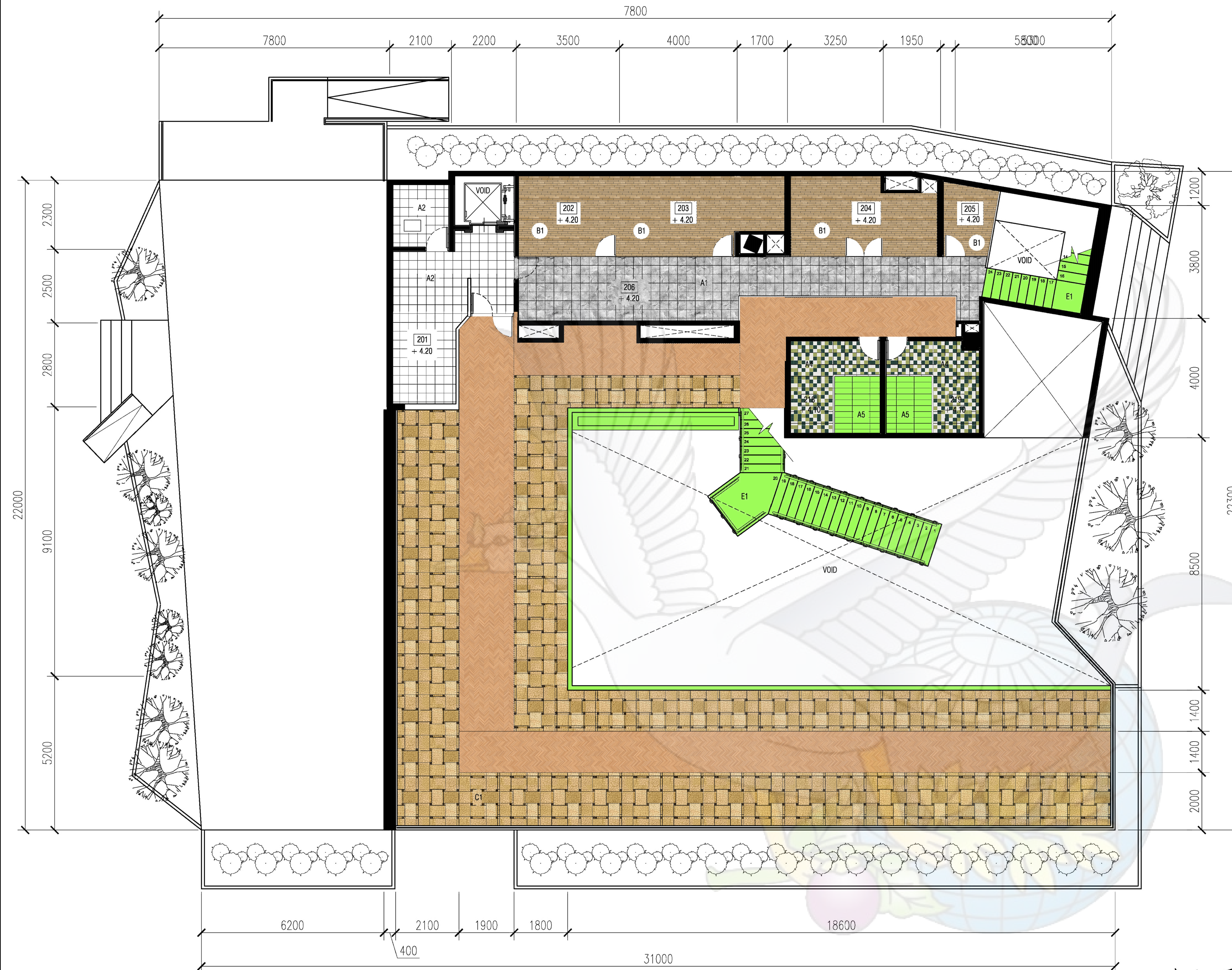
Analisi pola lantai terpilih lantai dua pada perancangan, antara lain :

Kelebihan :

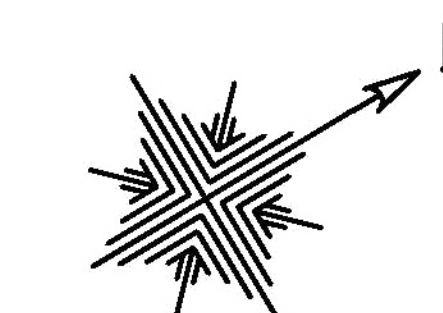
1. Pola lantai terintegrasi dengan sirkulasi sehingga memudahkan alur sirkulasi.
2. Pola lantai mempertimbangkan fungsi setiap ruang.
3. Material lantai sesuai dengan konsep dan tema interior.
4. Perbedaan area dimunculkan dengan pola lantai seperti pada area makan publik. yang membedakan area makan dan sirkulasi pengunjung.

Kekurangan :

1. Perawatan secara berkala untuk material yang dari bahan kayu seperti lantai parket.



Gambar 86. Rencana lantai lt. 2



RENCANA LANTAI Lt.2
SKALA 1:50

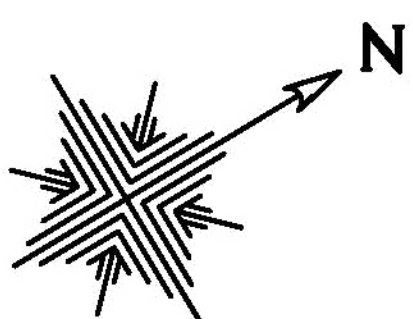
LEGENDA

(A1)	Keramik 400 x 400 mm Castello Rustic Rambo ex: Granito	(A2)	Keramik 300 x 300 mm Crystal Frost White ex: Granito	(A3)	Keramik dSantorini Blue GH348059 (Hexa 200 mm) ex: Roman Ceramic	(A4)	Keramik 400 x 400 mm dCubico ex: Roman Ceramic	(A5)	Keramik 200 X 600 mm W62217 RANGE Vivid Olive ex: Roman Ceramic	(B1)	Parquete Laminated Flooring 240 x 80 x 8.3 mm Velvet Maple ex: Lantai Kayu Asia	(B2)	Parquete Laminated Flooring 250 x 50 x 8.3 mm Velvet Maple ex: Lantai Kayu Asia	(C1)	Keramik 540 x 540 mm Light and Brown Coconut Shell Polish Combination ex: Carlosshowroom	(E1)	Baja w/ paint finished Cat Synthetic 3000 Green ex: Propan
------	-----------------------------------------------------------------	------	---------------------------------------------------------------	------	------------------------------------------------------------------------------	------	---------------------------------------------------------	------	-----------------------------------------------------------------------------	------	------------------------------------------------------------------------------------------	------	------------------------------------------------------------------------------------------	------	------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	---------------------------------------------------------------------



Gambar 87. Rencana plafon lt. 1

LEGENDA						MATERIAL	
○ Downlight CoreLine Downlight DN130B white reflector 22 Watt (2100 lm) ex: Philips	Hanging Lamp w/ master LED bulb D 18-100 B22 827 A67 Ex. Custom	General lamp TBS 318 18 W Ex. Philips	Hanging Lamp ProLux TPS550 C 54 W Ex. Philips	EcoStyle ST440T Black (BK, RAL 9004) Ex. Philips	Springler Pendant Type Head Springkler Viking Ex. Bromindo	AC Split Deluxe Inverter CS-S10RKP Ex. Panasonic	(A1) Gypsum Board Fin. Cat Tembok (Putih) Ex. Dulux EasyClean
Exhaust Fan FV-20TGU3 Ex. Panasonic	Projector Ceiling Mount ELPMBPJF Ex. Epson	Plafon Speaker Control 10 Series ex: jblpro	AC Central CS-T19KB4H52 Ex. Panasonic	Kamera Interior Dome SCD-1080 Ex. Samsung	Smoke Detector Horing Lih NQ12 S Ex. Bromindo		(B1) Artificial Grass Synthetic grass Ex. swgindo
							(B2) Artificial Grass Synthetic grass Ex. swgindo



RENCANA PLAFON Lt.1
SKALA 1:50

Rencana Plafon

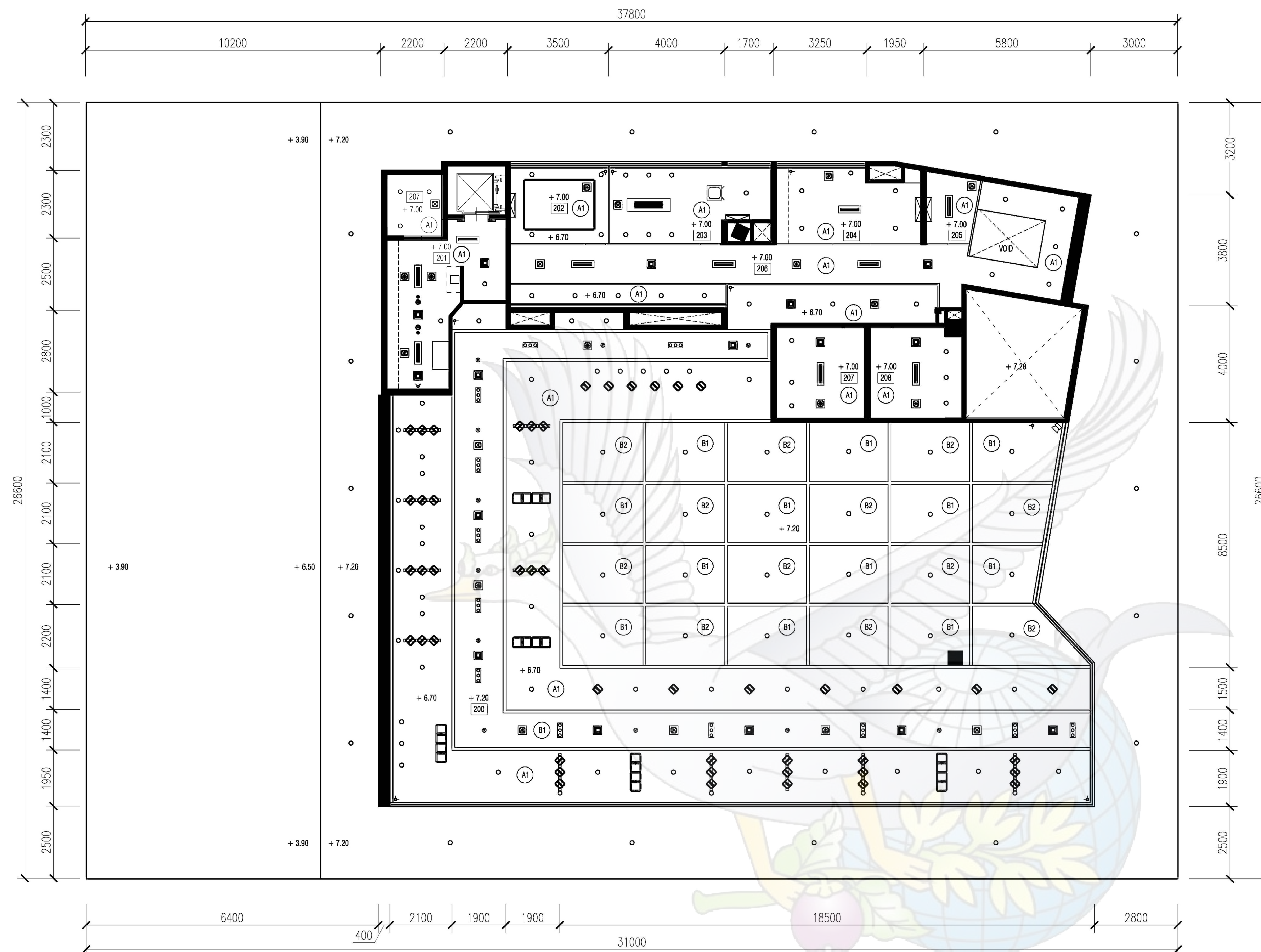
Analisis pola plafon terpilih lantai satu pada perancangan, antara lain :

Kelebihan :

1. Pola plafon didesain sesuai dengan fungsi sirkulasi dan suasana ruang.
2. Bahan pembentuk dan *finishing* pada plafon memperhatikan fungsi masing-masing ruang/ area sehingga tercapai degan optimal.

Kekurangan

1. Beberapa pengerjaan pola plafon *artificial grass* rumit dalam pengerjaannya.
2. Material *artificial grass* pada plafon memerlukan pembersihan debu yang menempel pada permukaan material secara berkala untuk tetap terlihat bersih.



Gambar 88. Rencana plafon lt. 2

LEGENDA						MATERIAL	
○ Downlight CoreLine Downlight DN130B white reflector 22 Watt (2100 lm) ex: Philips	□ Hanging Lamp w/ master LED bulb D 18-100 B22 827 A67 Ex. Custom	□ General lamp TBS 318 18 W Ex. Philips	□ Hanging Lamp ProLux TPS550 C 54 W Ex. Philips	□ EcoStyle ST440T Black (BK, RAL 9004) Ex. Philips	● Springkler Pendant Type Head Springkler Viking Ex. Bromindo	⊠ AC Split Deluxe Inverter CS-S10RKP Ex. Panasonic	⊠ A1 Gypsum Board Fin. Cat Tembok (Putih) Ex. Dulux EasyClean
⊠ Exhaust Fan FV-20TGU3 Ex. Panasonic	□ Projector Ceiling Mount ELPMBPJF Ex. Epson	□ Plafon Speaker Control 10 Series ex: jblpro	⊠ AC Central CS-T19KB4H52 Ex. Panasonic	⊠ Kamera Interior Dome SCD-1080 Ex. Samsung	● Smoke Detector Horing Lih NQ12 S Ex. Bromindo		⊠ B1 Artificial Grass Synthetic grass Ex. swgindo
							⊠ B2 Artificial Grass Synthetic grass Ex. swgindo

Rencana Plafon

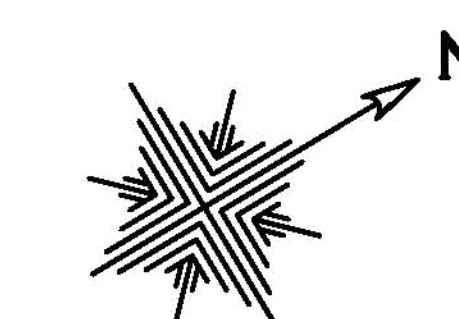
Analisis pola plafon terpilih lantai dua pada perancangan, antara lain :

Kelebihan :

1. Pola plafon didesain sesuai dengan fungsi sirkulasi dan suasana ruang.
2. Bahan pembentuk dan *finishing* pada plafon memperhatikan fungsi masing-masing ruang/ area sehingga tercapai degan optimal.

Kekurangan

1. Beberapa pengerjaan pola plafon *artificial grass* rumit dalam pengerjaannya.
2. Material *artificial grass* pada plafon memerlukan pembersihan debu yang menempel pada permukaan material secara berkala untuk tetap terlihat bersih.



RENCANA PLAFON Lt.2
SKALA 1:50

A. Desain Ruang

1. Area Lobi



Gambar 89. Desain area lobi

Area lobi merupakan area publik yang merupakan pintu masuk utama serta area lalu lalang para pengunjung restoran. Area lobi harus menunjukkan karakter dari restoran sesuai konsep ide perancangan. Lantai keramik motif dan terdapat lampu gantung damar kurung dengan terdapat jendela pada bagian plafon terlihat lokalitas dari kota gresik. Pada panel belakang resepsionis menampilkan transformasi dari bentuk persegi dari damar kurung yang di berikan sentuhan dengan material tanaman sintetis sehingga tercipta area dengan suasana segar. Sesuai dengan konsep kontemporer yang mengedepankan karakter desain yang praktis dan fungsional dengan pengolahan bentuk geometris yang simple dan warna-warna netral dengan tampilan yang bersih.

2. Area Penjualan Bahan Pangan Organik



Gambar 90. Desain area penjualan bahan pangan organik

Area penjualan bahan pangan organik merupakan area publik yang menjual bahan-bahan pangan organik mulai dari sayuran, buah, ikan/ daging, dan produk olahan. Area ini harus menunjukkan karakter dari restoran sesuai konsep ide perancangan. Lantai keramik motif dipadukan dengan keramik bertekstur batu alam menambah suasana natural. Plafon yang dengan desain *down ceiling* terdapat unsur estetis pada bagian tengah yang merupakan ide dari bentuk spirit persegi damar kurung di berikan sentuhan dengan material tanaman sintesis sehingga tercipta area dengan suasana segar. Perabot menggunakan bahan kuat dan terlihat ringan seperti besi hollow yang terpasang pada rak display sayuran. Pada rak tersebut terdapat instalasi damar kurung. Sesuai dengan konsep kontemporer yang mengedepankan karakter desain yang praktis dan fungsional dengan pengolahan bentuk geometris yang simple dan warna-warna netral dengan tampilan yang bersih.

3. Area Makan Publik



Gambar 91. Desain area makan publik lt.1

Area makan publik memiliki karakter restoran sesuai konsep ide perancangan. Lantai keramik motif persegi di padukan dengan material parket memberikan kesan natural. Terdapat panel jendela pada bagian dinding dan lampu gantung damar kurung terlihat lokalitas dari kota gresik. Dinding area makan publik menampilkan spirit bentuk persegi dari damar kurung dengan menggunakan material tanaman sintesis sehingga tercipta tampilan dinding dengan suasana segar. Material batu bata putih untuk memberikan pola dinding sebagai estetis dan pemilihan warna putih dipadukan dengan warna hijau untuk memberikan kesan ruangan menjadi luas. Penggunaan material kaca penuh pada komponen pintu dan jendela memaksimalkan pencahayaan alami pada area makan publik untuk memberikan pencahayaan yang baik pada ruangan. Dinding kaca pada tangga menggunakan material kaca buram.



Gambar 92. Desain area makan publik lt.2

Lantai pada area makan lantai dua terdapat pola yang menunjukkan antara area sirkulasi dan area makan. Lantai pada area makan lantai dua juga menggunakan perpaduan antara keramik dan parket bertujuan untuk menampilkan kesan natural pada restoran. Desain plafon area makan Lt. 2 terdapat *down ceiling* yang merupakan pencerminan dari pola lantai. Penggunaan material tanaman sintesis sehingga membuat suasana ruangan terlihat segar. Penggunaan material kaca penuh pada jendela untuk memaksimalkan pencahayaan alami pada area makan publik Lt.2 dengan penambahan gorden horizontal/ *blind* yang dapat meminimalkan cahaya matahari berintensitas tinggi yang dapat mengganggu kenyamanan pengunjung. Pemilihan material perabot yang ringan dan simple, sesuai dengan konsep kontemporer yang mengedepankan karakter desain yang praktis dan fungsional dengan pengolahan bentuk geometris yang simple dan warna-warna netral dengan tampilan yang bersih.

4. Ruang Makan VIP 1



Gambar 93. Desain ruang makan VIP 1

Ruang makan VIP 1 merupakan ruang makan privat yang berkapasitas 8 orang. Ruangan yang didesain untuk kegiatan yang bersifat santai dengan penggunaan meja bundar. Lantai pada ruang makan VIP 1 menggunakan lantai parket yang mempunyai kesan natural sehingga mendukung suasana ruangan. Dinding menggunakan material tanaman sintetis serta terdapat panel lampu damar kurung untuk menunjukkan tema lokalitas gresik. Desain plafon dengan konstruksi *down ceiling* dipasang mosaik yang merupakan ide dari bentuk spirit persegi damar kurung dengan di berikan material tanaman sintetis sehingga tercipta suasana segar pada ruangan. Penggunaan material kaca penuh pada jendela untuk memaksimalkan pencahayaan alami pada ruang makan VIP 1 dengan penambahan gorden horizontal/ *blind* yang dapat meminimalkan cahaya matahari yang masuk ke dalam ruangan VIP 1 sesuai dengan kebutuhan pengguna.

5. Ruang Makan VIP 2



Gambar 94. Desain ruang makan VIP 2

Ruang makan VIP 2 merupakan ruang makan privat yang berkapasitas 12 orang. Ruangan yang didesain untuk kegiatan yang bersifat semi formal dengan penggunaan meja persegi. Lantai pada ruang makan VIP 2 menggunakan lantai parket yang mempunyai kesan natural sehingga mendukung suasana ruangan. Dinding menggunakan material tanaman sintetis serta terdapat panel lampu damar kurung untuk menunjukkan tema lokalitas gresik. Desain plafon dengan konstruksi *down ceiling* dipasang mosaik yang merupakan ide dari bentuk spirit persegi damar kurung dengan di berikan material tanaman sintetis sehingga tercipta suasana segar pada ruangan. Penggunaan material kaca penuh pada jendela untuk memaksimalkan pencahayaan alami dengan penambahan gorden horizontal/ *blind* yang dapat meminimalkan cahaya matahari yang masuk ke dalam ruangan VIP 2 sesuai dengan kebutuhan pengguna.

6. Ruang Multifungsi



Gambar 95. Desain ruang multifungsi

Ruang multifungsi merupakan ruang yang bekapasitas 12 - 16 orang. Ruangan yang dapat difungsikan untuk berbagai macam kegiatan yang berskala kecil antara lain, rapat, seminar, dan workshop. Ruang multifungsi didesain untuk kegiatan yang bersifat semi formal dengan penggunaan meja persegi. Lantai menggunakan material parket yang mempunyai kesan natural sehingga mendukung suasana ruangan. Dinding yang menggunakan material tanaman sintetis dan terdapat panel lampu damar kurung yang menunjukkan tema lokalitas gresik. Desain plafon dengan konstruksi *down ceiling* dengan material tanaman sintetis sehingga tercipta suasana segar pada ruangan. Penggunaan material kaca pada dinding dinding fasad untuk memaksimalkan pencahayaan alami dengan penambahan gorden horizontal/ *blind* yang dapat meminimalkan cahaya matahari yang masuk ke dalam ruangan sesuai kebutuhan pengguna.

7. Area Dapur Utama



Gambar 96. Desain area dapur utama

Area dapur utama merupakan area untuk mengolah hidangan para pengunjung. Area ini mempunyai konsep dapur terbuka. Pada sisi luar terdapat meja konter untuk pengunjung menikmati hidangan. Pengunjung juga dapat berinteraksi dan melihat langsung aktivitas koki. Pada elemen dinding menggunakan warna-warna cerah putih dan hijau sehingga memberikan kesan ruangan terlihat luas, bersih dan pencahayaan dapat merata. Penggunaan material bata keramik pada dinding kompor dan penggorengan untuk mempermudah perawatan. Peralatan dapur tertata rapih pada rak meja sehingga area terlihat bersih. Sesuai dengan konsep kontemporer yang mengedepankan karakter desain yang praktis dan fungsional dengan pengolahan bentuk geometris yang simple dan warna-warna netral dengan tampilan yang bersih.

8. Ruang Menejer



Gambar 97. Desain ruang menejer

Ruang menejer merupakan ruang kerja menejer untuk mengawasi keberlangsungan restoran. Ruangan menggunakan warna-warna cerah sehingga ruangan terlihat luas, bersih dan mendapatkan pencahayaan yang maksimal. Penggunaan material lantai yang membuat kesan natural pada ruangan. Terdapat panel besi hollow yang dipasang vertikal untuk memberikan kesan ruangan terlihat lebih tinggi dan membuat ruangan lebih memiliki nilai privasi yang cukup. Penggunaan material pada jendela lebar untuk memaksimalkan pencahayaan alami dan juga terdapat gorden horizontal untuk meminimalkan cahaya matahari yang berintensitas tinggi yang dapat mengganggu pengguna ruang didalamnya.

9. Ruang Rapat



Gambar 98. Desain ruang rapat

Ruang rapat merupakan ruang yang digunakan untuk berkomunikasi, berdiskusi, memecahkan permasalahan tentang restoran. Ruangan menggunakan warna-warna cerah sehingga ruangan terlihat luas, bersih dan mendapatkan pencahayaan yang maksimal. Penggunaan material lantai yang membuat kesan natural pada ruangan. Terdapat panel besi hollow yang dipasang vertikal untuk memberikan kesan ruangan terlihat lebih tinggi dan membuat ruangan lebih memiliki nilai privasi yang cukup. Penggunaan material pada jendela lebar untuk memaksimalkan pencahayaan alami dan juga terdapat gorden horizontal untuk meminimalkan cahaya matahari yang berintensitas tinggi yang dapat mengganggu pengguna ruang didalamnya.

10. Ruang Kerja Staf Kantor



Gambar 99. Desain ruang kerja staf kantor

Ruang kerja staf kantor merupakan ruang yang digunakan untuk mengarsip kegiatan restoran pemasukan maupun pengeluaran restoran. Mendata alat-alat restoran. Serta melakukan pemasaran melalui media digital. Ruangan menggunakan warna-warna cerah sehingga ruangan terlihat luas, bersih dan mendapatkan pencahayaan yang maksimal. Penggunaan material lantai yang membuat kesan natural pada ruangan. Terdapat panel yang menampilkan transformasi dari bentuk persegi dari damar kurung yang di berikan sentuhan dengan material tanaman sintetis sehingga tercipta area dengan suasana segar. Penggunaan material pada jendela lebar untuk memaksimalkan pencahayaan alami dan juga terdapat gordien horizontal untuk meminimalkan cahaya matahari yang berintensitas tinggi yang dapat mengganggu pengguna ruang didalamnya.

11. Toilet



Gambar 100. Desain toilet

Desain dari toilet menggunakan warna-warna cerah yang membuat ruangan terlihat luas, bersih dan mendapatkan pencahayaan yang maksimal. Dinding menggunakan material keramik motif bata yang di padukan dengan tanaman sintetis sehingga tercipta suasana segar. Material lantai menggunakan keramik mosaik yang meminimalisir lantai terlihat kotor dan sifat licin dengan banyaknya grid/ nat pada lantai.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik merupakan sebuah perancangan tempat komersil yang melayani kegiatan penjualan hidangan dan bahan pangan organik. Perancangan ini disuguhkan dengan upaya memberi alternatif makanan sehat yang kaya nutrisi. Restoran *Freshganic* terdapat fasilitas yang menjual bahan-bahan organik pada area penjualan bahan pangan organik yang masih satu bangunan dengan restoran.

Restoran *Freshganic* mengusung konsep lokal kontemporer. Kata lokal diimplementasikan pada perancangan restoran dengan merepresentasikan lokalitas Kota Gresik. Kebudayaan di Kota Gresik banyak ragamnya, baik berupa arsitektur, tradisi, serta kesenian asli Kota Gresik. Hal ini sebagai wujud apresiasi terhadap lokalitas Kota Gresik untuk diperkenalkan kepada masyarakat dalam dan luar Kota Gresik. Sementara kata kontemporer merujuk pada sebuah desain yang lebih interaktif, inovatif, dan modern. Oleh karena itu, Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik dinilai penting guna memberikan inovasi kuliner di Kota Gresik.

B. Saran

Perancangan Interior Restoran *Freshganic* di Kota Gresik diharapkan mampu memberikan manfaat bagi pengunjung, pengelola, dan Pemerintah Kota Gresik. Bila perancangan ini direalisasikan maka berikut adalah beberapa saran yang dapat dijadikan bahan pertimbangan oleh beberapa pihak:

1. Bagi Pemerintah

Pemerintah Kota Gresik harus mengembangkan potensi kuliner di Kota Gresik. Banyak memperkenalkan potensi daerahnya ke wisatawan, cermat dalam meneliti dan memahami faktor yang menghambat perkembangan potensi daerahnya dalam hal industri kuliner.

2. Bagi Pengelola

Memperkenalkan makanan sehat kaya nutrisi kepada masyarakat Kota Gresik serta mengembangkan originalitas dan cita rasa masakan yang diciptakan agar dapat menjadi konsumsi makanan yang disukai masyarakat di Kota Gresik.

3. Bagi Masyarakat

Mulailah memilih makanan yang sehat kaya nutrisi. Karena dengan mengkonsumsi makanan sehat kaya nutrisi akan membantu kesehatan tubuh.

DAFTAR PUSTAKA

- A, Marsum W. 1991. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi Offset.
- A, O'Brien J & Marakas G.M. 2006. *Introduction to Information Systems (7th Ed)*. New York: McGraw-Hill/Irwin.
- Arief, Abdul Rachman. 2005. *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Ching, Francis D.K. 2011. *Edisi Kedua Desain Interior dengan Ilustrasi*. Jakarta: Erlangga.
- Ching, Francis D.K. 2014. *Kamus Visual Arsitektur (Edisi Kedua)*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Dinas Kesehatan. 2010. *Profil Kesehatan Kota Gresik*. Gresik: Pemerintah Kota Gresik.
- Djelantik, A.A.M. 1999. *Estetika: Sebuah Pengantar*. Jakarta: Masyarakat Seni Pertunjukan Indonesia.
- Indrati, Retno & Murdijati Gardjito. 2014. *Pendidikan Konsumsi Pangan Aspek Pengolahan dan Keamanan*. Jakarta: Kencana.
- Kartika, Dharsono Sony. 2004. *Pengantar Estetika*. Bandung: Rekayasa Sains.
- Lingga & Marsono. 2004. *Petunjuk Penggunaan Pupuk*. Jakarta: Redaksi Agromedia.
- Mayrowani, Henny. Vol. 30 No. 2, Agustus, 2012. *Jurnal Pengembangan Pertanian Organik di Indonesia*.
- M.P. Danny Indrakusuma, MASMUNDARI MUTIARA DARI TANAH PESISIR (PUSTAKA PESISIR, Mei 2003) Hal. 61
- Nur Qomariyyah, Antariksa, dan Ema YunitaTitisari, *ArsitekturJurnal* Vol.2 No.2, 2009, Ornamen Bangunan Rumah Tinggal di Kampung Kemasan.
- Profil Kota Gresik, 2010. Gresik: Pemerintah Kota Gresik.
- Soekresno. 2000. *Management Food and Beverage, Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Umum.
- Sulistiani, Suryaningrum. "Sistem dan Sertifikasi Pangan Organik pada Komoditas Beras Merah di Agribisnis Gasol Pertanian Organik". *Thesis* untuk mencapai derajat Sarjana S-1 pada Universitas Diponegoro Semarang, 2012.
- Suptandar, Pamudji. 1999. *Desain Interior*. Jakarta: Djambatan.

Zainuddin, Oemar. 2010. *Kota Gresik 1896-1916 Sejarah Sosial Budaya dan Ekonomi*. Jakarta: Ruas.

Zaelani, Rizky. 1999. *Perkembangan Seni Kontemporer di Indonesia*. Yogyakarta: Kanisius.

Internet:

<http://www.bromindo.com>, diakses pada tanggal 11 Mei 2015, pukul 20:06 WIB.

<http://www.itrestaurant.net/en/solutions/products#terminal> diakses pada tanggal 25 Maret 2015, pukul 16:22 WIB.

<http://www.itrestaurant.net/en/solutions/products#terminal> diakses pada tanggal 25 Maret 2015, pukul 16:22 WIB.

<http://www.itrestaurant.net/en/solutions/products#floor> diakses pada tanggal 25 Maret 2015, pukul 16:22 WIB.

<http://www.itrestaurant.net/en/solutions/products#walls> diakses pada tanggal 25 Maret 2015, pukul 16:22 WIB.

<http://www.itrestaurant.net/en/solutions/products#table> diakses pada tanggal 25 Maret 2015, pukul 16:22 WIB.

<http://www.itrestaurant.net/en/solutions/products#table> diakses pada tanggal 25 Maret 2015, pukul 17:04 WIB.

<http://www.itrestaurant.net/en/solutions/products#table> diakses pada tanggal 25 Maret 2015, pukul 17:09 WIB.

<http://jirifarm.com/2012/06/06/gallery-foto-kebun-6/>, diakses pada tanggal 11 Mei 2015, pukul 17:08 WIB.

<http://solisresto.com/resto/features.php> diakses pada tanggal 25 Mei 2015, pukul 15:19 WIB.

<http://www.urbancultivator.net/product-information/>, diakses pada tanggal 11 Mei 2015, pukul 17:08 WIB.